N. 220 • OTTOBRE 2010

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI

www.accademia1953.it

ISSN 1974-2681

N. 220, OTTOBRE 2010 / MENSILE, POSTE ITALIANE SPA, SPED. ABB. POST. - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 - DCB ROMA

CIVILTÀ DELLA TAVOLA

SOMMARIO

L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
È STATA FONDATA NEL 1953 DA ORIO VERGANI
E DA LUIGI BERTETT, DINO BUZZATI TRAVERSO, CESARE CHIODI, GIANNINO CITTERIO, ERNESTO DONÀ DALLE ROSE, MICHELE GUIDO FRANCI, GIANNI MAZZOCCHI BASTONI, ARNOLDO MONDADORI, ATTILIO NAVA, ARTURO ORVIETO, SEVERINO PAGANI, ALDO PASSANTE, GIAN LUIGI PONTI, GIÒ PONTI, DINO VILLANI, EDOARDO VISCONTI DI MODRONE, CON MASSIMO ALBERINI E VINCENZO BUONASSISI.

CARI ACCADEMICI...

3 Cucina e stato nazionale
(Giovanni Ballarini)

EDITORIALE

5 La cucina delle "tre P"
(Gianni Franceschi)

CULTURA & RICERCA

6 Il cibo di strada a Palermo
(Cinzia Militello)

8 Napoli sconosciuta
(Massimo Pisani)

10 Gli spaghetti in scatola
(Marino de Medici)

12 L'italiano nei menu
(Livio Cerini di Castegnate)

13 Attenti all'anisakis
(Sergio Corbino)

15 Il pane del soldato
(Franco Piccinelli)

16 Generoso autunno
(Alfredo Pelle)

17 Il limone cedrato di Pietrasanta
(Monica Cofone)

19 A pranzo con gli angeli
(Renzo Mattioni)

22 Il granturco del Molise
(Enzo Nocera)



In copertina: *particolare de "Il mercato del Verziere" di Alessandro Magnasco (1733 ca). Milano, Pinacoteca del Castello Sforzesco. Vedi articolo a pag. 25.*

23 Il quinto gusto
(Donato Pasquariello)

25 Un museo da gustare
(Francesco Ricciardi)

27 Il Futurismo a Venezia
(Laura Ghittino Courir)

BIBLIOTECA NAZIONALE GIUSEPPE DELL'OSSO

20 Il pane della Sardegna
(Lorena Gallina)

SICUREZZA & QUALITÀ

28 Il fagioli e l'igiene
(Gabriele Gasparro)

LE RUBRICHE

4 Calendario accademico
9 Ricette d'autore
24 Accademici in primo piano
29 Lettere al Direttore
30 Notiziario
31 Biblioteca
33 Vita dell'Accademia
60 Carnet degli Accademici
63 Dalle Delegazioni
78 International Summary

I DELEGATI IN ITALIA

ALBA-LANGHE Ernesto Cornaglia • ALBENGA E PONENTE LIGURE Silvio Torre • ALESSANDRIA Luigi Carlo Michele Bussolino • ALGHERO Francesco Flumene • ALTAMURA Immacolata Portoghese Stigliano • ALTO MANTOVANO E GARDA BRESCIANO Franco Amadei • ALTO MILANESE Franco Rossi • ALTO VICENTINO Renzo Rizzi • ANCONA Mauro Magagnini • ANCONA-RIVIERA DEL CONERO Sandro Marani • AOSTA Luigi Alessandro • APUANA Renato Iardella • AREZZO Giovanna Moretti • ASCOLI PICENO Paolo Ulissi • ASTI Piero Bava • ATRI Antonio Moscianese Santori • AVELLINO Mario De Simone • AVEZZANO Giuseppe Cristofaro • BARI Nicola Sbisà • BELLUNO-FELTRE-CADORE Corrado Bosco • BENEVENTO Emilia Pati Chica • BERGAMO Bonaventura Grumelli Pedrocca • BIELLA Carlo Greppi • BOLOGNA Umberto Cavezzali • BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO Sergio Savigni • BOLOGNA-SAN LUCA Maurizio Campiverdi • BOLZANO Otto Cologna • BORGO VAL DI TARO Giovanni Spartà • BRESCIA Giuseppe Masserdotti • BRESSANONE Andreas Plangger • BRINDISI Alessandro Corso • CAGLIARI Mariangela Pinna Coiana • CAGLIARI CASTELLO Bruno Tomassini Barbarossa • CALTAGIRONE Gaetana Bartoli Gravina • CALTANISSETTA Cinzia Militello Di Castagna • CAMPI-ISOLE FLEGREE Innocenzo Militerni • CAMPOBASSO Anna Maria Lombardi • CANICATTÌ Rosa Cartella • CARPI-CORREGGIO Lauro Benetti • CASERTA Wladimiro Abbate • CASTEL DEL MONTE Tommaso Jannuzzi • CASTEL SAN PIETRO-FIRENZUOLA Giovan Battista Borzatta • CATANIA Mario Ursino • CATANIA EST Antonio Zerbo • CATANZARO Giacomo Carbone • CEFALÙ Fabrizio Piscitello • CENTO-CITTÀ DEL GUERCINO Salvatore Alberghini • CERVIA Bruno Pollini • CESENA Mario Manuzzi • CHIANCIANO Franco Tagliapietra • CHIETI Mimmo D'Alessio • CIOCIARIA (FROSINONE) Valeria Marasca Mancini • CIRIÈ Franco Gerardi • CIVITAVECCHIA Massimo Borghetti • CORTINA D'AMPEZZO Luigino Grasselli • COSENZA Francesco Menichini • COSTA DEGLI ETRUSCHI Gino Signorini • CREMA Alberto Livraghi • CREMONA Giorgio Fornasari • CROTONE Adriana Liguori Proto • CUNEO-BRA Giuliana Casaccia Orsi • CUNEO-SALUZZO Alberto Coggiola • DESTRA OGLIO Giuseppe Monici • ELBA Stefania Pasella Pacini • EMPOLI Marta Ghezzi • ENNA Salvatore Tudisco • ETNEA Francesco Cancelliere • EUGANIA-BASSO PADOVANO Pietro Fracanzani • FAENZA Riccardo Vicentini • FERMO Alberto Regno • FERRARA Carlos Victor Dana • FIRENZE Roberto Ariani • FIRENZE PITTI Emanuele Guerra • FOGGIA Renzo Scarabello • FOGGIA-LUCERA Luigi Altobella • FOLIGNO Carla Pioli Adanti • FORLÌ Edgardo Zagnoli • FORMIA-GAETA Giuseppe Orlandi • GALLURA Luigi Collu • GARFAGNANA-VAL DI SERCHIO Giovanni Battista Santini • GARGANO Graziano Pretto • GELA Concetta Battaglia • GENOVA Carlo Ferraro • GENOVA EST Guglielmo Valobra • GORIZIA Alessandro Culot • GUBBIO Gianfrancesco Chiocci • IMOLA Gianni Mita • ISERNIA Giovanna Maria Maj • IVREA Giampiero Garelli • LA SPEZIA Marinella Curre Caporuscio • L'AQUILA Luigi Marra • LARIANA Enzo Pomentale • LATINA Benedetto Prandi • LECCE Angelo Sticchi Damiani • LECCO Riccardo Balbiani • LEGNAGO-BASSO VERONESE E POLESINE OVEST Umberto Parodi • LIVORNO Sergio Gristina • LODI Federico Maisano • LUCCA Alessandro Caturegli • LUGO DI ROMAGNA Pier Angelo Raffini • LUNIGIANA Ezio Tomellini • MACERATA Ugo Bellesi • MANDURIA Arcangelo Gabriele Liguori • MANTOVA Giuseppe Pellecchi • MAREMMA (GROSSETO) Domenico Saraceno • MAREMMA-PRESIDI Italia Baldi La Banca • MARSALA Antonella Bonventre Cassata • MATERA Eustachio Roberti • MERANO Ferdinand Tessadri • MESSINA Antonio Barresi • MILANO Dino Betti Van Der Noot • MILANO BRERA Marcello Mancini • MILANO DUOMO Andrea Cesari De Maria • MILANO NAVIGLI Giovanni Battista Spezia • MODENA Alberto Mantovani • MODICA Carlo Ottaviano • MONTEROSA Giuseppe Rivolin • MONZA E BRIANZA Filippo Magrì • MUGELLO Adriano Borgioli • MUGGIA-CAPODISTRIA Dario Samer • NAPOLI Leonardo Bianchi • NAPOLI-CAPRI Massimo Pisani • NOLA Giuseppe De Martino • NOVARA Mario Tuccillo • NUORO Maria Gabriella Guiso • NUORO-OGLIASTRA Giangiacomo Sulas • ORISTANO Bruna Manca Sechi • ORVIETO Luigi Antonio Barberani • PADOVA Cesare Bisantis • PALERMO Lucio Messina • PALERMO MONDELLO Antonio Ravidà • PARMA Gioacchino Giovanni Iapichino • PARMA-BASSA PARMENSE Massimo Gelati • PARMA-TERRE ALTE Luigi Anacleto Prati • PAVIA Danilo Fraticelli • PENISOLA SORRENTINA Sergio Corbino • PERUGIA Elmo Mannarino • PESARO-URBINO Fiorenzo Giammattei • PESCARA Vincenzo Angelozzi • PESCARA ATERNUM Gerardo Rasetti • PIACENZA Marco Sgroi • PINEROLO Lorella Daghero • PISA Franco Milli • PISA-VALDERA Giampaolo Ladu • PISTOIA Maurizio Giacometti • POLLINO-POLICASTRO Antonio Masella • PORDENONE Stefano Zanolin • POTENZA Salvatore Laurini • PRATO Giampiero Nigro • RAGUSA Francesco Milazzo • RAVENNA Emilio Antonellini • REGGIO CALABRIA Concetta Maria Princi Lupini • REGGIO EMILIA Cesare Corradini • RICCIONE-CATTOLICA Massimo Mancini • RIETI Francesco Maria Palomba • RIMINI Roberto Valducci • RIVIERA DEI FIORI Giuseppe Ghiglione • RIVIERA VERONESE DEL GARDA Giuseppe Degli Albertini • ROMA Giuseppe Gabriele Gasparro • ROMA APPIA Publio Viola • ROMA AURELIA Giovan Battista Guerra • ROMA CASTELLI Bruno Cesaroni • ROMA EUR Claudio Nacca • ROMA NOMENTANA Alessandro Di Giovanni • ROMA OLGIATA SABAZIA-CASSIA Giuseppe Menconi • ROMA VALLE DEL TEVERE-FLAMINIA Antonio Bertani • ROVIGO-ADRIA-CHIOGGIA Giorgio Golfetti • SALERNO Raffaele Martino • SALSOMAGGIORE TERME Gino Del Boca • SASSARI Pasquale Porcu • SAVONA Salvatore Piacenza • SCIACCA Giuseppe Napoli • SIENA Alberto Scarampi Di Pruney Di Levice • SIENA-VALDELSA Luciano Franchi • SIRACUSA Angelo Tamburini • SONDRIO Giancarlo Gugiatti • SPOLETO Giuseppe Benedetti Del Rio • SULMONA Paola Pelino • TAORMINA Catena Federico Spadoni • TARANTO Luigi Rando • TERAMO Luigi Marini • TERMOLI Italo Sciarretta • TERNI Guido Schiaroli • TIGULLIO David Mario Bixio • TORINO Mauro Frascisco • TORINO LINGOTTO Michele Zocchi • TRAPANI Ignazio Aversa • TRENTO Francesco Pompeati • TREVISO Teresa Perissinotto • TREVISO-ALTA MARCA Nazzareno Acquistucci • TRIESTE Giuliano Relja • UDINE Renzo Mattioni • VAL DI NOTO Agatina Trigona Di Frigintini Canicarao • VALDELSA FIORENTINA Carlo Posarelli • VALDINIEVOLE Roberto Doretti • VALLE D'ITRIA Rosa Lella Motolese • VALLECAMONICA Mario Nobili • VALLI DELL'ALTO TEVERE Libero Picchi • VARESE Claudio Borroni • VENEZIA Laura Ghittino Courir • VENEZIA MESTRE Ettore Bonalberti• VERBANO-CUSIO-OSSOLA Pier Carlo Lincio • VERCELLI Guido Franchi • VERONA Cesare Muttoni • VERSILIA STORICA Anna Ricci Pinucci •VIAREGGIO VERSILIA Renzo Gagnesi • VIBO VALENTIA Pietro Antonio Maccarone • VICENZA Giovanni Marchesini • VIGEVANO Giovanni Canelli • VITERBO Fabio Ludovisi • VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE Umberto Guarnaschelli • VOLTERRA Maurizio Luperi • VULTURE Giancarlo Lanai •

Cucina e stato nazionale

DI GIOVANNI BALLARINI
Presidente dell'Accademia

La conoscenza accademica si deve costruire in continuazione.

Cari Accademici, Accademia è una parola che evoca un luogo del sapere, studio, eccellenza e che prendeva nome dai giardini dedicati all'eroe Academo o Ecademo, un ginnasio ovvero una palestra per educare e sviluppare il corpo, prima di diventare una scuola per la mente. Un luogo pubblico che fu concesso a Platone, un maestro, per insegnare a un gruppo ristretto di allievi, tra i quali Aristotele che vi trascorse vent'anni, tra l'adolescenza e la maturità, prima come allievo e poi come collega e infine lui stesso come maestro. Insegnare non è termine adatto alla vera Accademia, in quanto evoca un modo burocratico di trasmissione di un sapere, mentre nell'Accademia si cercava insieme, maestro e suoi colleghi o assistenti, diremmo ora, e allievi, con un metodo che aveva una sua denominazione, usata per la prima volta da Aristotele: "sunphilosophein", cercare insieme la saggezza, termine che si avvicina a quello più noto di simposio e simposiarca.

Anima dell'Accademia primigenia e di ogni successiva Accademia (come la nostra) non è quindi la trasmissione di un sapere precostituito, già noto o imposto dall'alto in modo inconfutabile, ma una ricerca continua e condivisa, con una modalità ben diversa da quella che oggi viene attribuita al termine "accademico", usato in senso anche deteriore se non spregiativo per individuare una conoscenza al tempo stesso sclerotizzata e scarsamente, o per niente, utile.

Parafrasando una concezione di Platone, o di un suo discepolo (ma questo fa poca differenza), la conoscenza accademica non si può trasmettere, ma soltanto costruire o ricostruire in continuazione. Essa è quasi come una fiamma, deve nascere e comunicarsi dopo un lungo periodo di discussioni sull'argomento e di una vita vissuta in comune, una fiamma che poi quando è nata può nutrirsi di sé medesima. Una discussione accademica che deve basarsi su confutazioni amichevoli, domande e risposte senza ostilità, opinioni esaminate senza pregiudizi e valutate anche con l'aiuto di una meditazione che ha bisogno di tempo, il tutto in ambiente gradevole, come era nella prima Accademia sotto gli alberi del parco di Academo: secondo la tradizione erano platani. Una discussione che nella nostra Accademia trova riferimento nella convivialità della tavola e nella necessaria gradevolezza del convivio e del simposio.

Nell'Accademia primigenia ci si occupava non solo di idee, ma anche di cose e di problemi, al tempo stesso generali e pratici, e tra questi (non ultimo) del piacere. Una gran varietà ma anche profondità di argomenti che i nostri Accademici devono tenere presenti come esempi di ricerca e di vita accademica. Ricerca e vita, due aspetti che devono essere tenuti strettamente e perennemente congiunti, per non cadere nel pericolo di una sclerotizzazione, che peraltro ha colpito e fatto perire altre accademie, anche con un nobile e valoroso passato.

La cucina italiana è in crisi? O sono in crisi i valori che la contraddistinguevano? Oppure non riusciamo a comprendere i nuovi valori che si stanno affacciando e tentano di sostituire quelli del passato, nel continuo processo di cambiamento e di evoluzione delle società, indipendentemente dalle nostre sensibilità, dalle nostre abitudini, dalle nostre opinioni e soprattutto dai nostri gusti? Non si dimentichi che La Rochefoucauld ebbe ad affermare: "Il nostro amor pro-

prio sopporta con più insofferenza la condanna dei nostri gusti, che quella delle nostre opinioni". Mai tema come quello ora indicato, ampio e insieme diversificato, al tempo stesso generale e pratico, è di vitale importanza per la nostra società, anche per la somma di conseguenze. Un tema che potrà essere meglio affrontato e accademicamente dibattuto nella prospettiva dei rapporti che in questo ultimo secolo e mezzo vi sono stati tra la cucina e i processi che si sono svolti, anche in relazione alla unificazione e soprattutto alle trasformazioni dello stato italiano.

Cucina e stato nazionale sono due importanti riferimenti che, a loro volta, partono da molte e diversificate radici, non solo territoriali e storiche, ma anche sociali, in stretta connessione con la radicale evoluzione economica che ha interessato il nostro Paese e di riflesso l'alimentazione e la cucina, quest'ultima "specchio di una società", della quale sono stati testimoni storici, letterati, sociologi, ognuno con le sue specificità.

Per circa un secolo, tra il 1860 e il 1960, indubbiamente importante è stata la classe borghese, come luogo d'incontro del rapporto tra la cucina e l'evoluzione della società, ma soprattutto per il ruolo d'interpretazione e costruzione culturale che ha svolto, e non a caso è stato in questo àmbito che è stata fondata e si è sviluppata la nostra Accademia.

Nell'ultimo mezzo secolo molte cose sono cambiate e continuano a mutare, con una velocità che pare sempre più veloce e che vede l'entrata in gastronomia di nuove classi sociali e di nuove culture, in una condizione al tempo stesso complessa e delicata che esige dalla nostra Accademia la fedeltà alla sua missione di ricerca sulla cultura e sulla civiltà della tavola.

GIOVANNI BALLARINI

See English text page 78

CALENDARIO DELLE MANIFESTAZIONI ACCADEMICHE 2010

OTTOBRE

1-3 ottobre - ***Piacenza***
Convegno "Ristorazione di qualità e qualità nella ristorazione: fattibilità, prospettive e costi"

4-5 ottobre - ***Pisa-Valdera***
Convegno internazionale "Lifestyle and ageing". Progresso e alimentazione tra tradizione e qualità a Pisa

8-10 ottobre - ***Reggio Calabria***
Convegno "I valori dell'universo femminile attraverso la civiltà della tavola"

21 ottobre - Cena ecumenica

21 ottobre - ***Pisa***
Consegna III premio Delegazione di Pisa indetto in accordo con Ipssar "G. Matteotti" di Pisa

29-31 ottobre - ***Bari***
Riunione della Consulta accademica

29-31 ottobre - ***Trieste***
Convegno "L'aroma del caffè italiano da Trieste nel mondo"

Ottobre - ***Mosca, Ambasciata d'Italia***
Mostra "I colori del gusto - Civiltà della tavola nella pittura napoletana"

NOVEMBRE

5 novembre
Inaugurazione della Delegazione Versilia Storica

6 novembre - ***Costa degli Etruschi***
Convegno "La caccia e la sua cucina nella costa etrusca"

12 novembre - ***Gallura***
Convegno "Piacere del mangiar sano"

7-20 novembre - ***Imola***
Mostra "I colori del gusto - Civiltà della tavola nella pittura napoletana"

17-21 novembre - ***Londra***
Escursione annuale

19 novembre - ***Londra***
Convegno internazionale "Le nuove tendenze delle grandi cucine mondiali: Italia, Francia, India, Cina e Giappone"

20 novembre - ***Londra***
Cena di gala per il venticinquennale

25 novembre - ***Milano Duomo***
Venticinquennale della Delegazione

27 novembre - ***Pisa***
Convegno "La biodiversità in tavola: varietà antiche e moderne"



La cucina delle “tre P”

DI GIANNI FRANCESCHI

La tavola italiana all’estero si sta affrancando da queste pesanti catene.

Una volta la cucina italiana era considerata, all’estero, la cucina delle “tre P”: Pasta, Pizza, Pomodoro. Era una cucina oltremodo sobria e limitata, così come l’avevano portata oltre Atlantico i nostri emigranti, abituati anche in patria a quel cibo, per così dire, essenziale. Questo limite era dovuto anche alla difficoltà dei trasporti di quel tempo: era facile ricevere dall’Italia la pasta e i barattoli di conserva di pomodoro. Altri ingredienti erano introvabili o molto cari. Basti pensare che agli inizi del secolo scorso una ditta di Bologna esportava negli States i tortellini in scatola. Vien da rabbrividire pensando a cosa potessero essere.

Oggi, la cucina italiana si è affrancata, in tutto il mondo, dalle pesanti catene delle “tre P” grazie a cuochi validissimi che hanno portato conoscenza, scienza ed esperienza, aiutati e confortati dalla possibilità di avere a portata di mano prodotti italiani di alta qualità, freschissimi grazie a una rete di trasporti veloce ed efficiente. Così nei ristoranti italiani di New York o Pechino, di Sidney o di Berlino la mozzarella bufala arriva quasi in giornata, per fare solo un esempio.

La nostra Accademia ha fatto molto e molto continua a fare per salvaguardare l’autenticità della cucina italiana e per garantire l’alta qualità dei nostri prodotti enogastronomici, troppo spesso falsificati - tanto la cucina quanto gli ingredienti - da manipolazioni e contraffazioni.

Se la nostra cucina oggi è finalmente uscita dalla stretta dei cuochi improvvisati, delle trattorie e ristoranti pseudo italiani, non si può dire altrettanto di alcune cucine, ugualmente nobili, che sono approdate e stanno approdando nella nostra penisola.

Prendiamo, come esempio, la cucina cinese. I ristoranti che offrono agli avventori italiani la cucina autentica dell’ex Celeste Impero si possono contare sulle dita di una mano. Per converso, pullulano ristoranti e ristorantini, rosticcerie prêt-à-porter con servizio a domicilio che fanno pensare alle “tre P” evocate prima: offrono menu limitati agli involtini primavera, al riso alla cantonese e a quella curiosità che è il gelato fritto. Difficile, se non impossibile, trovare un’anatra laccata, per citare un solo piatto della superba cucina cinese classica. Si tratta in genere di cuochi e cuoche improvvisati che si arrabattano frugando tra i ricordi della più misera cucina casalinga.

Meno raffazzonata, almeno nel nostro Paese, la cucina giapponese, dove imperano sushi e tempura (entrati peraltro nel nostro immaginario collettivo). I ristoranti ispirati al Sol Levante sono meno frequentati perché più cari rispetto ai prezzi praticati dai cinesi. Ma la qualità, il servizio e l’accoglienza sono di tutt’altro stampo.

Dai Paesi arabi è arrivato tra noi il kebab: molti pizzaioli egiziani accanto alle pizze nostrane offrono questa carne d’agnello arrostita e molto aromatica, tagliata a fette per imbottire i panini. Un’alternativa esotica al multinazionale hamburger.

Il “villaggio globale” si presenta anche sotto vesti gastronomiche, trascurando spesso l’originalità e la qualità. Per la cucina italiana il passaggio dalle “tre P” all’attuale affermazione è stato lungo, lento e difficile. Puntando sulla qualità, sulla professionalità e sull’originalità i cuochi italiani hanno conquistato il mondo. Non è così per molte altre cucine, peraltro degne anch’esse di rispetto e di attenzione.

See International Summary page 78

Il cibo di strada a Palermo

DI CINZIA MILITELLO
Delegata di Caltanissetta

Un'abitudine antica presente in tutto il mondo.

Vincenzo Borruso, docente di Antropologia culturale dell'alimentazione nella Scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione dell'Università di Palermo, ha accettato l'invito della Delegazione nissena e ha intrattenuto gli Accademici presenti con una dotta relazione avente come tema: "Cibo di strada: arte del comunicare". L'oratore ha esordito dicendo tra l'altro che fin dall'antichità le classi popolari del nostro Paese vivevano per gran parte della giornata all'aperto e usavano consumare sulla strada cibi comprati da botteghe o ambulanti.

Consumare cibi per strada, soli spesso o in compagnia, viola certamente i canoni dell'alimentazione all'interno della propria abitazione, trascura una ritualità fatta di intimità legata al sedersi alla stessa tavola, con una gerarchia nel posto occupato, nel servirsi o essere serviti secondo la posizione di prestigio goduta all'interno della famiglia o del gruppo, alla natura e posizione delle "mense" alle quali attingere i bocconi da consumare. "Mense" che, nel mondo latino, erano composte da una sfoglia di pane sulla quale venivano collocate le pietanze da consumare. Da questo l'attributo di "compagno", vocabolo derivato dalla espressione "cum panis" che designava quelli che consumavano assieme il pasto con il pane.

Tuttavia, anche questo consumo per la strada è stato sempre ritenuto un motivo di comunicazione, di solidarietà fra gli occasionali avventori; riconoscersi nella predilezione di un cibo, nella stima di un sapore può dare un senso di complicità e solidarietà fra gli improvvisati consumatori del cibo di strada. E fra un boccone e l'altro non è difficile un commento sulla sua bontà, sulla buona scelta di un momento, meglio di quanto possa avvenire in un ristorante.

Pompei ci mostra ancora una serie di botteghe nelle quali il popolo poteva attingere dal pane al companatico (altro termine che viene da "cum panis"), dal vino all'acqua.

È naturale che nel nostro Paese questo consumo in strada sia stato favorito dalle condizioni meteorologiche che permettono per molti mesi dell'anno la vita all'aperto, così come hanno permesso lo sviluppo di attività ludiche e spettacolari all'aperto.

Oggi, con l'internazionalizzazione di alcune abitudini alimentari simili alla nostra di Paesi extraeuropei, si è coniato il nuovo termine di "street food", il cibo di strada degli anglosassoni, e di "finger foods" (manicaretti), piccole porzioni di cibo da portare alla bocca con le mani. Da ricordare che l'uso delle mani per portare il cibo alla bocca venne considerato nell'antichità un gesto da re. Bisogna arrivare al XVI secolo per avere indicazioni diverse sull'uso delle mani nell'assumere cibo: monsignor Della Casa consiglia di limitare il più possibile l'uso delle mani, mangiando. Ma la civiltà occidentale, a quell'epoca, aveva già inventato la forchetta. Tuttavia i problemi più evidenti nell'era attuale sono creati dal fatto che il cibo di strada, se così possiamo continuare a chiamare gli alimenti pronti distribuiti attraverso punti vendita o distributori automatici, non legati spesso alle tradizioni alimentari del Paese, si va rivelando un "cibo spazzatura", così definito dal Coldiretti italiana. Che fa suo l'allarme lanciato da ricercatori americani su "Nature Neuroscience" secondo i quali hamburger, patatine fritte, merendine dolci, ossia il cibo-spazzatura, creano dipendenza e generano allarme, anche in Italia, a causa della crescita nel consumo di cibi grassi e bibite ricche di zucchero, che il 41% dei bambini beve ogni giorno

Il cibo di strada tradizionale è presente in ogni parte del mondo, specie in Africa e Asia. Nei Paesi mediterranei ha una lunga storia e nei secoli si è distinta l'Italia e, al suo interno, quasi tutte le regioni con una serie di pietanze che hanno contraddistinto, fino a oggi, la terra in cui sono nate.

La Sicilia rappresenta uno dei contenitori più ricchi del nostro Paese, con una tradizione che ha sfidato i secoli e che ha raccolto lasciti classici greco-romani, arabi, spagnoli. Ancora oggi, in piena globalizzazione dei sistemi di alimentazione, il consumo di cibo di strada ha una sua rilevanza, poco scalfito dalle nuove usanze che, quando accolte, ricevono spesso un adattamento alla cucina tradizionale siciliana. In particolare a Palermo, che ha inglobato alcuni modi nuovi di ali-

L'ACCADEMIA E I NUMERI

Qual'è la dimensione "giusta" di una Delegazione? Un argomento che spesso suscita discussioni, anche vivaci, e che pone una domanda alla quale non sembra facile rispondere. Le regole accademiche infatti stabiliscono solo il minimo di nove Accademici, ma non un massimo.
Indubbiamente un numero troppo piccolo (come quello troppo grande e per opposte e intuibili ragioni) non favorisce una corretta e buona vita della Delegazione, che deve avere un numero di Accademici nel "giusto mezzo". Ma che cosa è il "giusto" e soprattutto il "mezzo" tra il nove e l'infinito? Come in tante altre condizioni è la prassi che fornisce la soluzione giusta.
Questo avviene anche per ogni essere vivente, e ogni specie ha una dimensione "giusta" che è imposta dalla maggioranza dei casi. Per esempio, in ogni specie di viventi la statura varia, ma è noto che gli individui troppo bassi o troppo alti hanno dei problemi. Se si considera la dimensione scelta dalle nostre Delegazioni si vede che ben poche sono quelle con una dimensione "bassa" o "alta" e che la maggior parte è costituita da un numero di Accademici compreso tra i venti e i quaranta, con una predilezione tra i venti e i trenta. Se si volesse dare un numero ideale, sintetico della numerosità di Accademici per Delegazione, si potrebbe dire che trenta è una dimensione che (in un'ulteriore ipotetica "prova del nove") è vicina a quella che si ottiene dividendo il numero di tutti gli Accademici per il numero di tutte le Delegazioni.
Ovviamente questa indicazione fornita dalla statistica, come avviene sempre in questi casi (la statistica, è stato detto, fa vedere molte cose ma spesso nasconde l'essenziale e, comunque, stimola l'immaginazione), è soggetta a interpretazioni: il rapporto tra numero di Accademici e dimensione territoriale della Delegazione, il numero di Accademici che realmente e regolarmente la frequentano e così via. Ma a questo punto si aprono nuove discussioni... accademiche. (G.B.)

mentarsi fuori casa, accettando il kebab, i panini dei McDonald's senza dimenticare nessuno dei suoi cibi di strada. È possibile citare l'attività delle panellerie, botteghe fisse ma anche mobili collocate su un carrettino o su una "lapa" (l'ape della Piaggio), nelle quali si friggono e si vendono le panelle, frittelle di farina di ceci con prezzemolo, cazzilli, crocchè di patate e prezzemolo fritte, rascature, arrangiate con quanto si può raschiare dalle pentole nelle quali si è fatta cuocere la farina di ceci impastata e le patate, e fritte in olio bollente, "quagghi" di melenzane fritte (melenzane intere spaccate in più quarti e così chiamate perché, fritte, sono somiglianti alle quaglie). Questi cibi, in genere, si consumano imbottendone dei panini rotondi particolarmente morbidi, o mafalde (altra forma di pane palermitano), ai quali viene asportata la mollica. Altri cibi prodotti dal panellaro sono le arancine, palle di riso bollito ripiene di "capuliatu" di carni a ragù con piselli, e fritte (una variante è l'arancina al burro che si riconosce dalla forma conica). Vi sono botteghe di panellari presso le quali possono essere comprate per consumo immediato o per asporto alcune pietanze tipiche del Palermitano quali "'i sardi a beccaficu", preparate con sarde senza lisca, avvolte su un ripieno di mollica, uva passa e pinoli, fritture di cicirello (piccoli pesci) o di calamari, broccoli, cardi e carciofi fritti in pastella. Il pane e panelle, ancora oggi, è il cibo tipico degli studenti in ricreazione e degli operai in pausa di lavoro. Anche se insidiato dai distributori automatici collocati in tutte le scuole, il "frii e mancia" (friggi e mangia), adattato su una "lapa", non manca mai nelle ore di ricreazione scolastica.

Un altro cibo di strada, il cui consumo a Palermo è ancora florido, è lo sfincionello, formato da una base circolare di farina impastata sulla quale viene posto un condimento di pomodoro e cipolla, preparato a parte, sarde salate, pane grattugiato. Un passaggio al forno di pochi minuti lo rende pronto e fragrante per essere consumato. Ancora oggi, attraverso mezzi motorizzati, come la "lapa" o camioncini adattati, viene preparato e venduto davanti alle scuole nell'ora di ricreazione o davanti ai cantieri. Altro cibo di strada palermitano, conosciuto ormai in tutt'Italia, è "'u pani ca meusa", il pane con la milza. Esso consiste in una pagnotta morbida imbottita di milza di vitello bollita e tagliata a fette sottili, fritta in padella con lo strutto prima di essere collocata all'interno del panino spaccato in due metà.

Un posto a parte nei cibi di strada occupa la stigghiola. Si tratta di budella di agnello o di capretto (ma, a volte, anche di altri animali), lavate in acqua e sale, condite con prezzemolo o con sfoglie di cipolla, infilzate con uno spiedino, o avvolte e legate, e cotte sulla brace. La stigghiola classica deve contenere all'interno delle budella ancora il latte cagliato dell'animale, capretto o agnello, che dovrebbe essere macellato ancora lattante. Cibo di strada stagionale sono i "babbaluceddi" (lumachine) cotti e conditi con olio e prezzemolo e presentati sulla strada in piramidi collocate su grandi ceste piatte di canna intrecciata. Vengono venduti e consumati su una foglia di cavolo e le bucce disperse per terra dopo averle vigorosamente succhiate per estrarne la lumachina.

See International Summary page 78

Napoli sconosciuta

DI MASSIMO PISANI
Delegato di Napoli-Capri

"La gastronomia partenopea è ricca di molte preparazioni semplici e gustose".

Qualche anno fa è stato stampato per i tipi di "Intra Moenia" di Napoli un libro molto curato, scritto dall'Accademica Lejla Mancusi Sorrentino, intitolato: "I dodici capolavori della cucina napoletana". Secondo l'autrice, e con ragione, sono: minestra maritata, ragù, genovese, sartù di riso, gattò di patate, pizza, parmigiana di melanzane, mozzarella, pastiera, sfogliatella, sorbetto.

Però, oltre a questi piatti che l'hanno resa famosa nel mondo, la gastronomia partenopea è ricca di molte altre preparazioni che, pur poco conosciute, non sono affatto seconde a quelle citate. Si tratta di piatti quasi quotidiani, semplici, gustosi e quasi spartani, messi a punto in secoli di esperienze e di attenzioni nelle cucine sia popolari che aristocratiche da gente piena di fantasia, ma spesso ricca di nient'altro.

Vorrei indicarne qualcuno, e incomincio dalle salsicce con friarelli. Insieme rappresentano un secondo molto ben riuscito, ma, naturalmente, i due componenti possono vivere una vita singola e autonoma, con grande dignità. I friarelli sono broccoli che si coltivano soprattutto in Campania, leggermente amarognoli, dotati di piccoli fiorellini e possono essere cotti in molti modi con risultati veramente eccezionali.

Ma "la morte loro", come si dice da noi, è "inbroscinati", saltati in padella con olio, aglio e peperoncino. Piatto semplice, povero e dettato dalla produzione del territorio. Un po' diverso il discorso sulle salsicce: vanno cotte in padella con un po' di vino bianco o birra chiara e una foglia di alloro, ma devono essere "a punta di coltello", cioè il macellaio riempirà il budello con pezzetti di prosciutto e di lardo ottenuti tagliando il pezzo di carne con un coltello affilatissimo, aggiungendo poi sale, pepe nero in granelli e un po' di vino rosso. Salsicce e friarelli sono un secondo così diffuso e apprezzato che una nota pizzeria del centro offre una pizza guarnita proprio di fettine di salsicce e friarelli. Si chiama "alla carrettiera".

Altro piccolo capolavoro è la frittata di "scammaro". Piatto di magro, è una frittata di spaghetti o di linguine, conditi con aglio, olio, olive nere di Gaeta snocciolate, una manciata di capperi e di prezzemolo, ma rigorosamente senza uova. Deve risultare croccante all'esterno e morbida dentro. È un piatto servito soprattutto alla vigilia di Natale, ma spesso proposto anche d'estate quando il caldo consiglia cibi freschi e leggeri.

Alexandre Dumas padre, che amava molto Napoli e la percorreva in lungo e in largo col suo "carroccio", usava però sostenere con tono un po' spocchioso che i napoletani, fra l'altro, erano usi mangiare quell'orribile cefalopode che è il polpo. Poi, spinto dalla curiosità di un vero e proprio gastronomo, lo assaggiò e lo trovò tanto squisito che ne adottò le ricette. Chissà se aveva assaggiato i "polpetielli" veraci affogati. Attenti! I "polpetielli" devono essere veraci e cioè di scoglio e non "sinischi", parenti poveri che vivono e sono pescati nei fondali. Si riconoscono soprattutto dalle due file di ventose su ogni tentacolo, e vanno cotti "pippiando", per dirla con Eduardo De Filippo, cioè bollendo a fuoco molto lento in un pignato, ben coperti con pelati, olio, aglio e un pizzico di sale. La salsa, densa e lucida, può anche servire per condire un piatto di spaghetti. Alcuni vecchi ristoranti di Posillipo li hanno ancora nel loro menu, e qualche volta aggiungono nel pignato olive nere e capperi.

E passiamo alle alici, tanto amate da Giovanni Goria, Accademico astigiano, che con la sua freschissima penna ne ha tessuto gli elogi anche su queste pagine. Questo delizioso pesciolino argenteo e guizzante, saporito e con il profumo di mare, perché non esiste surgelato o di allevamento, deve essere freschissimo, meglio se pescato nella notte. Può essere servito in infiniti modi: marinato con olio, aceto o limone e peperoncino, "arrecanato" e cioè in tortiera con una spruzzata di aceto, aglio, olio, pangrattato e origano, o fritto, o indorato e fritto, o "ammollicato", o "imbottonato" o secondo il genio e la fantasia di quel momento. Squisite in ogni preparazione, le alici sono il classico piatto povero, composto di pesci saporiti ma di basso costo e anche questo legato alla tradizione locale.

Visto che siamo in tema di pesci possiamo mai trascurare la frittura di paranza? La paranza è una grossa barca di pescatori, e si dicono paranza anche due barche che, procedendo parallelamente, trascinano una rete. Di prima mattina, quando le paranze rientrano in porto, si acquistano i piccoli pesci che hanno pescato; si puliscono e si friggono in olio bollente, servendoli molto caldi, con uno spicchio di limone. Alla frittura di paranza non mancano mai una triglia, un merluzzino che si mangia la coda, qualche volta una sogliola piccola, gli anelli di calamari e qualche gamberetto di scoglio. Potrei continuare, tuttavia è impossibile chiudere senza rivolgere un pensiero particolare a un altro piatto che ha reso famosa la gastronomia napoletana nel mondo. Parlo dei vermicelli o delle linguine alle vongole. È quasi pleonastico dire che la pasta dovrebbe essere artigianale o semiartigianale e cioè di grano duro e a lenta essiccazione, come quella che si produce a Gragnano, a Torre Annunziata e a Torre del Greco. Le vongole, molto fresche, vanno aperte in un sugo di olio e aglio e peperoncino e condiscono la pasta con tutto il loro guscio.

See International Summary page 78



Le Ricette d'Autore

Patina de cucurbitas

Metti in una padella le fette di zucca lessate e poi fritte, irrorale di salsa di cumino e aggiungi sopra un po' di olio. Fai cuocere e servi.

Marco Gavio Apicio
da "De re coquinaria" (I secolo d.C.)

Per fare zucche fritte

Piglia le zuccolle tenere che non siano molto grosse, e poi che le avrai rasate le taglierai in fette sottili e le distenderai, gettandogli sopra del sale, tanto che piglino un poco detto sale. Poi friggerai in olio o butirro, secondo che vorrai, infarinandole però prima. E poi che seranno fritte le imbandirai ponendogli sopra finocchi freschi sgranati o agresto.

Cristoforo da Messisbugo
da "Libro novo" (1559)

In molti modi

La zucca, che da' Latini vien detta cucurbita, è molto in consuetudine nelli cibi dell'omo, cotta in minestre in torte in frittelle, con la carne con l'olio con il formaio et in molti modi como bene si puol considerare appresso de buoni cuochi.

Costanzo Felici
da "Lettera sulle insalate" (1564)

Per far la zucca fritta

Farai così: taglierai la zucca per lungo a modo e grossezza di stringhe di maccheroni. Mettila poi in una conca e quando sarà stata per un'ora mettila sopra una tavola a scolare con un peso sopra acciò scoli bene, infarinala poi e friggila in olio bollente.

Francesco Gaudenzio
da "Il Panunto toscano" (1705)

Minestra di zucca

Fate cuocere la zucca tanto che non vi resti più umido e che sia tutta sfatta; dopo butirro e sale fatele fare del sugo, a parte fate scaldare del latte al bisogno e vi metterete il zuccaro che vi piace e l'unirete alla zucca, e avanti di metterla nel piatto vi metterete sotto fette di pane e la farete scaldare a piccolo fuoco nel medesimo piatto.

Anonimo reggiano
da "Libro di casa" (1750 circa)

Gli spaghetti in scatola

DI MARINO DE MEDICI
Accademico della Virginia

La storia di un cuoco italiano imprenditore di successo.

Certamente non è una novità che la pasta italiana ha sfondato negli Stati Uniti, che sono oggi il secondo produttore di pasta al mondo dopo l'Italia, e il secondo per consumo pro capite, sempre dietro l'Italia. Ma se chiedete a un giovane americano il nome della pasta americana più conosciuta, risponderà senza esitazione: "Chef Boyardee". Chef chi? Non è una presa in giro né si tratta di un nome fittizio: questo chef è realmente esistito e il prodotto da lui creato, la pasta in scatola, esiste ancora e continua a essere favorito dai ragazzi, e non solo loro, in America.

Si chiamava Ettore Boiardi, era nato a Piacenza nel 1898. Emigrò con la famiglia negli Stati Uniti, sbarcando a Ellis Island nel 1914, e cominciò a lavorare con il fratello nella cucina dell'albergo "Plaza" di New York. Fu qui che sviluppò le sue capacità cucinarie tanto che presto divenne capocuoco. E fu così che venne chiamato a servire una cena al presidente Wilson.

A 24 anni si trasferì a Cleveland, dove aprì un ristorante, "Il Giardino d'Italia". Si era fatto crescere i baffi per non apparire troppo giovane e aveva adottato il nome Hector. I suoi spaghetti, con carne e sugo di pomodoro, fecero furore, tanto che i clienti cominciarono a chiedergli una scorta di sugo da portare a casa. Chef Hector versava il sugo nelle bottiglie di vetro del latte aggiungendovi pasta e formaggio. Dalle bottiglie alle scatole il passo fu breve. Il bravo Hector si rivolse a un'industria di inscatolamento nell'Indiana, la Vincennes Packing Company, e chiese se era possibile inscatolare la pasta con il suo sugo. Gli risposero che si poteva fare, e lo fecero. Ettore Boiardi era divenuto il primo industriale della pasta nelle scatole, che recavano la sua immagine in camice di chef con tanto di baffoni. Solo che il nome era cambiato. Il nostro si era stancato di ripeterne la corretta pronuncia e decise quindi di stamparlo in modo che fosse facile pronunciarlo: "Boy-ar-dee".

Nel 1938 spostò la sua industria in Pennsylvania per essere vicino ai campi di produzione del pomodoro. Giunse anche al punto di coltivare i funghi in cantina. La pasta, e in modo speciale i ravioli in scatola di Chef Boyardee, conobbero una vera economia di scala al tempo della seconda guerra mondiale quando vennero distribuiti come razioni ai militari. Ma il vero successo economico fu tra i giovani e le famiglie bisognose che potevano alimentarsi a prezzi decisamente convenienti. Nel 1950 Boiardi finì col cedere agli allettamenti di una grande compagnia che comprò Chef Boyardee per una cifra a quell'epoca imponente, sei milioni di dollari. Il giovane cuoco piacentino aveva davvero fatto fortuna in America. Non solo, ma era divenuto un'icona mediatica apparendo nei primi spot televisivi con il copricapo da cuoco e gli immancabili baffoni. E rimase consulente dell'azienda fino alla morte nel 1985.

Oggi il marchio "Boyardee" appartiene a una grande industria alimentare, la Con Agra Foods, che commercializza una grande quantità di prodotti alimentari, dai cibi congelati a salsicce ebraiche, farine varie e sostituti di uova, pomodori in scatola e popcorn. Questi prodotti entrano nel 97% delle case americane. La pasta in scatola Boyardee non è mai mancata nella mensa delle famiglie povere, soprattutto negli anni Sessanta, ma il suo successo non è mai venuto meno presso le nuove generazioni. Basta accedere al web www.chefboyar-

dee.com per capire quale sia il mercato della Boyardee: i ragazzi. Le varietà di pasta in scatola includono gli "overstuffed meat ravioli" (ravioli con ripieno di carne), gli "sports forkables", i "minibites", i microravioli, i dinosauri nella salsa, e gli immarcescibili "macaroni and cheese", probabilmente il cibo preferito dai giovanissimi. Ma la pasta in scatola non è più sola. Da anni ormai la affiancano le paste da microonde, eufemisticamente battezzate "tastee microwavables". Spuntano quindi le "microravioli cup", "minibites", e varie altre "microcup". E per finire, "pizza and dinner kits". Ora anche con farine integrali. Provare per credere: il sito Boyardee è tutto un programma, divertente e creativo, di pubblicità per i ragazzi.

Un consiglio. Non andate a dire agli americani che i cibi Boyardee hanno un basso valore nutritivo. Il loro vantaggio è che sono "shelf stable", ossia possono rimanere a lungo sugli scaffali del supermercato, e che si fa presto ad aprire una scatola e riscaldarne il contenuto. Ettore Boiardi questo lo aveva capito benissimo e per giunta aveva saputo proteggere la sua invenzione. Cosa che invece non è capitata ad Alfredo, quello famoso per le fettuccine romane al doppio burro, che si è visto soffiare il "copyright" in America con il risultato che il nome Alfredo oggi compare dappertutto, affibbiato a pasta, riso, pollo, pesce e ogni sorta di intrugli: un altro vile colpo ai danni della gastronomia italiana.

See International Summary page 78

IL VINO A PALAZZO PITTI

A Palazzo Pitti, a Firenze, una mostra racconta, sfogliando le pagine della storia, la cultura del vino: duemila anni scorrono nei locali del Museo degli argenti, fissandosi nei lineamenti sofferti della "Vecchia ubriaca", copia di un originale del II secolo a.C., o nella patèra dell'"obesus etruscus", mollemente adagiato sul sarcofago del Museo archeologico di Firenze. È il "pinguis Tyrrhenus" che, con la sua aria sorniona e saggia nella sua opulenza tranquilla, ricorda il valore profondo del banchetto. Contenitori per la conservazione, recipienti per il servizio, crateri dove miscelare l'acqua al vino: dal "kantharos" a decorazione geometrica, a quello a figure rosse, da Ruvo, fino al ricco "stamnos", sulla cui morbida superficie le menadi festeggiano Dioniso, il vino scorre, schietto o temperato con l'acqua, evocando gli usi di una convivialità antica. Bicchieri, suppellettili, brocche e coppe di argilla invetriata lasciano intuire il gusto del Fiano o dei vitigni, che trovano la loro contestualizzazione nelle geometrie dei giardini pompeiani. Permesso alle donne greche, concesso anche alle donne di Etruria, il vino era interdetto alle matrone romane, che avrebbero potuto sottostare anche allo "ius osculi", quell'iniquo costume che consentiva alla suocera di testare l'alito della nuora, per verificarne la serietà: un pur flebile gusto di vino avrebbe legittimato l'ipotesi che la giovane donna fosse incline a una vita dissoluta e lasciva. Ancora nell'Ottocento, il celebre antropologo Mantegazza sosteneva che il vino avesse la capacità di disinibire le donne, facendo loro perdere il controllo su sé stesse e, di conseguenza, sulla loro moralità.

Vino, parola di sostrato, dal sapore antico: una sinergia di collaborazioni ha permesso la realizzazione di questo percorso espositivo, che avvicina le colline della Toscana alle pitture dionisiache del Sud. Il catalogo della mostra, curato da Giovanni Di Pasquale per i tipi Di Giunti, propone il percorso dell'esposizione, con saggi di grande spessore, che affrontano aspetti particolari della storia del vino e della viticoltura da prospettive diverse e complementari.

L'ambiente, pubblico e privato, le tecniche di coltivazione e preparazione, le scienze che accettano di svolgere un ruolo ancillare, per consentire al vino di trionfare sulle mense o di dettare le leggi del mercato: studiosi ed esperti indagano gli aspetti artistici e commerciali, religiosi e conviviali, rituali e tecnici, per offrire una prospettiva integrata della storia di una bevanda tanto sapida quanto socializzante.

Ente Cassa di risparmio di Firenze, Museo Galileo, Soprintendenza archeologica della Toscana e di Napoli-Pompei, collaborazioni illustri: "Vinum nostrum", come "Mare nostrum", simbolo di una "koinè" che ha modellato nei secoli le abitudini, i nuclei abitativi, il paesaggio umano, le tradizioni della mensa. In questo percorso, centrato prevalentemente sul mondo classico, dove il vino sapeva declinarsi nelle forme del "temetum" e dell'idromele, manca, forse, una riflessione sul suo uso in medicina. Da sempre, il succo insidioso dell'uva ha saputo offrire un viatico gradevole alla ingestione di altre meno gradevoli sostanze, esercitando il suo potere ancipite sul corpo e sulla mente.

Questo viaggio nei valori del vino, documentato dalle morbide forme della produzione fittile e richiamato dai versi del greco Leonida, rappresenta un positivo esempio di interdisciplinarietà: il materiale di supporto interattivo costituisce un valore aggiunto, che coniuga le opportunità della tecnica con il sapere del passato. Il catalogo, ricco di immagini e prezioso nei testi, offre un valido ausilio e un ottimo punto di riferimento e documentazione. (Donatella Lippi)

L'italiano nei menu

DI LIVIO CERINI DI CASTEGNATE
Accademico di Milano

La lingua francese ha resistito a lungo nei banchetti reali.

La ribellione al francese, lingua ufficiale e vincolante del menu, serpeggiava da tempo nella vecchia Europa, capeggiata da revanscisti e pangermanisti prussiani e fomentata dai nichilisti attorno alla reggia dello zar, mentre alla reggia di Belgrado già si scriveva in cirillico. Albione, tollerante, continuava a nutrirsi in francese accogliendo con freddezza un menu scritto in inglese che, sul continente, celebrava l'incoronazione dell'anziano Edoardo VII.

Mentre i Borboni delle Due Sicilie, prima che Garibaldi arrivasse, scrivevano i menu in italiano malgrado le parentele e gli chef francesi delle loro cucine, i Savoia continuavano a essere succubi del francese. Il resto d'Italia li seguiva ma non del tutto solidale. La gente non sci-sci diceva, come Trilussa, "ge m'anfisce" (che in francese vuol dire: me ne frego) e compilava liste e minute in italiano non proprio esemplari ma decenti.

Rimasero invece pochi e sparuti i personaggi di rilievo di quello scorcio di secolo umbertino che tentarono di dimostrare il loro patriottismo letterario e linguistico sottraendosi al francese.

La Bastiglia cadde il 22 dicembre 1907 quando al Quirinale venne offerto un sontuoso pranzo ai generali comandanti dei corpi d'armata e ai capi di Stato maggiore con il menu in italiano. La presenza di alti gradi militari fa pensare a un autentico "golpe". Si seppe che ciò era avvenuto "motu proprio" del sovrano che già da tempo, per il varo delle navi, aveva fatto sostituire la bottiglia di champagne spezzata sulla prora con lo spumante italiano.

Vittorio Emanuele III si era già più volte inquietato con i ministri della real casa, con ufficiali di bocca, maggiordomi e chef perché tardavano a ubbidire nell'eliminare il francese che, fatto curioso, era la lingua del suo grande nonno e dei suoi avi.

Un sollecito reale arrivò alla Crusca perché si trovassero sostitutivi al menu e a tutta la terminologia gastronomica francese. Non si sta a raccontare quel che successe: il pissi-pissi dei salotti aristocratici piuttosto perplessi, i sussurrii tra i diplomatici assai preoccupati e le lodi sperticate della stampa per il sovrano. Si fece un gran discutere intellettuale tirando in ballo il Tetrarca, Dante, Bembo, Annibal Caro e altri illustri letterati.

Una risposta evasiva del segretario della Crusca, professor Guido Mazzoni, rinfocolò le polemiche. Intervennero Pastonchi, Benedetto Croce e Olindo Guerrini scrisse, al riguardo, una lunga lettera al "Giornale d'Italia". Grande fu l'impegno di giornalisti, teste fini, direttori d'albergo, cuochi, nobili, borghesi e popolani per trovare una nuova parola che sostituisse l'odiato "menu". In breve, i risultati: lista, lista del cibo o delle vivande, nota, minuta, distinta, elenco, gastronomia, vivandonota, vivandaio, rinsegno, eletta, godenda, e con quest'ultima si toccò il fondo.

Un cittadino che progettò di mettere l'accento sull'ultima vocale di menu fu tacciato di tradimento, coperto di vilipendio.

See International Summary page 78


Minestra di lenticchie passate
Fritto all'italiana
Manzo all'inglese
Sedani col sugo
Arrosto di tacchino; insalata
Spuma calda con cioccolata
Roma 25 Novembre 1907

Un menu "giornaliero" del Quirinale in lingua italiana durante il periodo in cui il capocuoco era Amedeo Pettini.

Attenti all'anisakis

DI SERGIO CORBINO
Delegato della Penisola Sorrentina

Un subdolo parassita si annida nelle carni dei pesci.

L'Italia, durante il secolo scorso, travolta dalla passione per la cucina multietnica figlia della globalizzazione, è stata sfiorata da nuove e diverse tendenze gastronomiche, alcune delle quali hanno trovato terreno fertile per lungo tempo, mentre altre sono state subito respinte.

E così dalla Francia abbiamo importato la "nouvelle cuisine", che poi, dopo una travagliata esistenza, è quasi scomparsa (i maligni erano soliti dire: "Poco nel piatto e tanto nel conto"), mentre all'orizzonte sorgeva un altro dilagante fenomeno: la moda orientale di mangiare il pesce crudo chiamato "sushi".

È cosa nota che le carni dei pesci sono composte per il 90% di acqua e quindi, quando un pesce si cucina, al forno o in padella o al vapore, la porzione viene drasticamente a ridursi di un 30-40% del suo peso, mentre da crudo conserva immutati il suo peso e la sua estetica.

Questo vuol dire che quattro gamberi sgusciati e crudi fanno la loro bella figura in un piatto e possono rappresentare una porzione di una pietanza, se ben guarniti da qualche fogliolina di insalata, due fettine di pomodoro e uno schizzo di aceto balsamico o di salsa di soia. Invece passati sotto un grill caldo e rimpicciolti nel giro di due minuti possono essere considerati semplicemente un appetizer.

Riflettiamo un attimo: in realtà i costi che sopporta il ristoratore sono gli stessi, in un caso e nell'altro, con la differenza che mentre un secondo piatto compare sul conto a una certa cifra, un piccolo antipasto non può essere addebitato al cliente con lo stesso importo. I cuochi si saranno detti: "Ma guarda questi orientali che furbacchioni, hanno inventato una cucina che non si cucina", e allora perché non lanciarsi sul pesce crudo? Ciò che avviene per i gamberi si ripete con una sottile fetta di pesce spada, un filetto di branzino, una tagliata di tonno appena sfiorata dalla fiamma esternamente, da affettare sotto gli occhi dei clienti estasiati e quasi ipnotizzati dal balenare delle lame ben affilate. Il pesce di allevamento poco si attaglia alla moda del sushi per le modeste dimensioni di un suo filetto, anche se, date le modalità di allevamento e di stabulazione in acque chiuse, non può essere infettato da certi parassiti, come l'anisakis.

Sebbene sia cosa abbastanza nota che oltre l'80% del pesce che noi consumiamo è di allevamento, quindi abbastanza fresco, con un prezzo di vendita che è circa un terzo rispetto a quello del pesce di mare, e che la taglia media di tale pesce è adatta per una o due porzioni, purtroppo, anche se ben cucinato, il suo sapore, per un palato molto raffinato, non raggiunge la bontà del pesce di mare fresco.

Il consumo del pesce fresco di mare, che spesso di strada ne deve fare tanta dal luogo in cui è pescato per arrivare nella cucina del ristoratore, è protetto da una serie di leggi a tutela del consumatore, che se rispettate riducono i rischi connessi al consumo del pesce crudo, leggi che purtroppo spesso finiscono per essere trascurate, per i pochi scrupoli di alcuni e per la scarsità di controlli.

Infatti ogni pesce pescato non di piccole dimensioni, prima di essere conservato in ghiaccio nei pescherecci di alto mare, deve essere immediatamente eviscerato, proprio per evitare che l'anisakis perfori il suo stomaco e migri, andando a posizionarsi nelle sue carni, dove - non visto - continuerà a produrre larve che poi si trasformeranno in vermi. Tutte le specie di pesci e di molluschi sono a "rischio anisakis", il pesce azzurro in particolare: lo sgombro, i merluzzi, le sardine, il pesce sciabola o spatola, e poi la gallinella, la rana pescatrice, i totani, i calamari, i polpi, le triglie, i cefali, la tracina, il grongo, le alici, i tonni, i pesci spada, le ricciole.

Sembra che, nel corso degli ultimi anni, l'aumento dei mammiferi marini, legato alle misure di protezione delle specie di recente adottate, e la loro capacità di spostamento, abbia facilitato la diffusione dell'anisakis in tutti i mari del globo. Seguendo il suo ciclo vitale, si apprende che questo parassita adulto vive nell'intestino dei mammiferi marini quali foche, otarie, elefanti marini, delfini, orche, dugonghi, lamantini, balene eccetera. Le

uova del parassita vengono eliminate tramite le feci nel mare e qui si schiudono dando vita alle larve. Le larve a loro volta vengono ingerite da piccoli crostacei. I pesci, poi, si cibano di questi piccoli crostacei e quando i pesci piccoli sono divorati da quelli più grandi, il parassita vi si trasferisce a sua volta. I mammiferi marini, gli uccelli e i rettili (serpenti di mare e coccodrilli) poi si cibano di pesci già infestati e così il ciclo si compie. L'uomo quindi si infetta consumando pesci crudi o poco cotti.

Quali danni può causare la loro ingestione all'organismo umano? Anche una sola larva può scatenare la patologia, ma non tutti si ammalano nella stessa maniera. La larva arriva nello stomaco con il cibo e poiché riesce a resistere all'ambiente acido cerca di forare la parete dello stomaco o dell'intestino provocando forti dolori, poi muore ma dà origine, nel tempo, a un granuloma che può essere anche scambiato per una patologia ben più grave. Dopo alcune ore il parassita finisce per morire, ma ha il tempo di provocare problemi gastroenterici, quali dolori addominali, diarrea, nausea, vomito, e poi reazioni allergiche, orticarie, riniti o congiuntiviti, asma, finanche, in alcuni casi estremi, shock anafilattico.

Per evitare l'ingestione del parassita vivo e/o delle sue larve è necessaria una completa cottura del pesce, portandolo oltre 70°. Altrimenti bisogna congelarlo nel freezer a -20° per almeno 24 ore, poi basta scongelarlo e si può mangiarlo tranquillamente, anche crudo se si vuole. I ristoratori che servono pesce crudo hanno l'obbligo di tenerlo nell'abbattitore per almeno ventiquattro ore. Ma alcuni operatori non lo fanno perché questa operazione porta via tempo e costa parecchio. L'apparecchio abbattitore dei ristoranti congela molto rapidamente a temperature così basse che i cristalli di ghiaccio che si formano non incidono sulla consistenza del pesce una volta scongelato. Invece questo spesso avviene nei congelatori domestici, dove difficilmente si raggiunge una temperatura di -20°, e in breve tempo.

Bisogna fare molta attenzione perché la semplice marinatura del pesce, sia pure protratta per alcune ore, con aceto o con limone, o con tutti e due, non è sufficiente a eliminare il pericolo, perché sia le larve che il parassita sopravvivono tranquillamente a un simile trattamento. Quindi evitiamo di mangiare le alici crude o i gamberi marinati, preparati sia a casa che al ristorante, a meno che non siamo certi che siano stati in precedenza surgelati a -20°. Secondo le più recenti statistiche mondiali, la popolazione giapponese è quella più colpita dall'anisakis, a causa dell'abitudine di ingerire pesce crudo, anche se molto fresco.

SERGIO CORBINO

See International Summary page 78

NOSTALGIA DELLA MISTICANZA

Se il passato di Proust riemergeva piacevole e prepotente grazie al sapore della madeleine e al profumo del tè, per il risveglio dei ricordi legati alla mia terra d'origine - quell'Abruzzo definito giustamente forte e gentile da Primo Levi - è bastata una più attenta lettura delle fantasiose denominazioni che figurano sulle confezioni di insalata presenti negli scaffali della grande distribuzione. Anche se ormai le buste di insalata (merceologicamente definite ortaggi della quarta gamma) sono decisamente entrate nei favori dei consumatori, è ancora mia abitudine cercare di acconciare un buon piatto di insalata utilizzando "di prima mano" i prodotti dei campi.
Quindi, solo una puntatina di estemporanea osservazione quella effettuata nel reparto ortofrutta. Ed ecco che tra "Fantasie dell'orto", "4 stagioni", "Poker rustico", "Gran mix gustoso", "Delizie verdi" salta fuori "La misticanza".
*Un tempo le contadine recavano al mercato, negli splendidi e tradizionali canestri di canna e giunco, la "mestecanze", piccoli mazzetti di erbe spontanee raccolte ogni giorno nei campi: una consumata esperienza che accostava, in un sorprendente equilibrio di sapori e consistenze, con varianti stagionali ma praticamente per tutto l'anno, germogli, infiorescenze, rosette, foglie, fusti e radici. Come anche nelle tradizioni del Lazio, l'erba stella (*Alchemilla vulgaris*), la ruchetta selvatica (*Diplotaxis tenuifolia*), la pimpinella (*Poterium sanguisorba*), l'erba porcella (*Portulaca oleracea*), la lattuga selvatica (*Lactuca viminea*), il crescione (*Nasturtium officinale*), il finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*), il crespigno (*Sonchus oleraceus*), la cicorietta (*Cichorium intybus*), il raperonzolo (*Campanula rapunculus*), la valerianella (*Valerianella locusta*). O le più "territoriali" pricacchinotte (*Crozophora tinctoria*) dal delicato sapore di melone, pananoce (*Sanguisorba minor*) dall'inconfondibile sapore di noce fresca, pastinille (*Tordylium apulum*) dolce e profumata, rampa lupina (*Hedysarum coronarium*) piacevolmente turgida e dissetante.*
*Ma che delusione scoprire, tra gli ingredienti delle "misticanze" dei vari marchi commerciali, la versione "addomesticata" della rucola (*Eruca sativa*), della valerianella o songino (*Valerianella olitoria*), insieme a tanta Lattuga (*Lactuca sativa*) da taglio, nelle varianti lollo rossa e verde, quercia rossa e verde. Dilaganti prodotti senza stagioni, che anche a una valutazione sensoriale alla buona rivelano gli inevitabili limiti organolettici delle coltivazioni forzate in serra. (Giancarlo Burri)*

Il pane del soldato

DI FRANCO PICCINELLI
Giornalista

Il ritrovamento di un'antica ricetta dell'esercito piemontese.



"La sboba" del pittore-soldato della Grande Guerra Anselmo Bucci (conservato presso il Museo Storico della Guerra di Rovereto).

Ognuno può pensarla a proprio modo su re Carlo Alberto, al di là dei presunti rigori della storia. Assolutista e va bene, sempre tentennante e va bene a proposito della politica unificatrice dell'Italia, persino un poco masochista nel punirsi delle sconfitte sui campi di battaglia, e questo parrebbe esclusivamente affar suo.

Tuttavia fra i suoi meriti, intuizioni comprese, vanno annoverati il senso del risparmio, seppure a carico del proprio esercito, e la capacità di trarre da ogni derrata dei suoi campi sardo-piemontesi il massimo profitto in un'economia poverissima. Si sa che le fatiche delle lunghe marce affardellate, gli stenti, i sacrifici imposti dalla strategia delle guerre guerreggiate provocano gran dispendio di energie. È vero che allora tutto faceva sostanza per affrontare le esigenze della nutrizione: bastava riempire il sacco gastrico delle truppe ed esse eseguivano, baionetta in canna. Però qualche riguardo i soldati ben lo meritavano, unito al vantaggio di non doversi portare al seguito le cucine da campo con l'armamento di gamelle e addetti al vettovagliamento. È dunque a questo punto che il sovrano ha la sua bella trovata: mettendo a frutto la propria passione per il mangiar bene che fu sempre caratteristica dei Savoia e i cromosomi dell'inventiva o della necessità, sperimenta una pagnotta per la truppa, il pane del soldato insomma. Grande da bastare per un'intera giornata, da stare nello zaino, nutriente da garantire il soddisfacimento del bisogno alimentare per un fantaccino: la cui altezza non sempre arrivava ai centosessanta centimetri, mentre l'adipe debordante era volume piuttosto che muscolo di riserva.

Ora io non so se i libri di storia risorgimentale ne facciano cenno. Il fatto è che quella sorta di piatto unico per le truppe sabaude durante le campagne di guerra è testimoniata da una ricetta recuperata in terra astigiana, a Castel Boglione che dà la mano a Fontanile, entrambi avamposti d'amor di patria e di enogastronomia eccellente. Merito del ritrovamento è di Roberto Garbarino, che decora con il proprio nome uno dei più antichi forni della zona: a Castel Boglione appunto, ma di cui sono per così dire suffragati i paesi del circondario. Per giunta tanto Castel Boglione quanto Fontanile vantano una cantina sociale di ottimo nome, con una varietà di vini quali una superba Barbera.

E per sopramercato, come dicevano gli ortolani della Motta esponendo le proprie primizie sulla piazza di Neive, entrambi i comuni fanno svettare cupole e campanili da accendere l'invidia della basiliche romane. Il fornaio in parola, baffetti tricuspidati a insolita foggia, l'ho incontrato nella biblioteca comunale di Fontanile. Esibiva le sue pagnotte invitanti da parer panettone salato, attorniato da centinaia di persone, convenute per una manifestazione culturale. Se si pensa che Fontanile ha quattrocento abitanti, si comprenderà quanto la provincia sia sensibile ai richiami culturali.

Dunque, la ricetta di questo pane del soldato? Garbarino tace sul rinvenimento ma ha le carte che parlano, come dicono da quelle parti. E un po' si lascia andare. È previsto un impasto costituito di farina tipo doppio zero, noci, acciughe, non sbriciolate, pepe, acqua, sale, lievito, olio di oliva e strutto. I pani sono a forma di filoni e di biove, secondo la nomenclatura d'adesso e d'allora. A richiesta se ne potrebbe confezionare uno da Guinness, ma Garbarino dice che così perderebbe il suo fascino, la sua originalità. E io che l'ho apprezzato, assieme a delle belle fette di salame tagliato spesso, un centimetro l'una, posso assicurare che qualunque sia l'aggiunta per impreziosire, una volta tanto il re la pensò giusta.

(*da "Le fiamme d'argento"*)

See International Summary page 78

Generoso autunno

DI ALFREDO PELLE
Accademico apuano
Centro Studi "F. Marenghi"

Una stagione ricca di gustosi spunti gastronomici.

Terminata la torrida estate, quella delle insalate, del vitello tonnato (quasi sempre fatto male), delle capresi, del prosciutto e melone, del roastbeef, finalmente ora si torna ad accendere il fuoco e a preparare cibi pieni di sapore e di bontà. L'autunno ci consegna alcuni prodotti che fanno della cucina il centro del buono: funghi, castagne, tartufi, zucche, fagioli, cacciagione. E ciò che vi è d'eccezionale è che, in genere, questi prodotti sono fatti come Dio comanda: nei funghi, nei tartufi e nelle castagne l'intervento dell'uomo è inesistente. Basta solo raccogliere ciò che il provvido bosco ci fa avere in modo naturale per costruire piatti di grande dignità gastronomica.

E poiché suona, in noi, una specie d'orologio biologico che reclama questi prodotti, sempre più i ristoratori ci propongono ora piatti che danno di nuovo il piacere di mangiare caldo, nell'unione della tavola. L'orto sta terminando il suo lavoro: tra poco le verze avranno preso la prima gelata e diverranno più morbide, la dolce zucca la useremo per minestre (e non solo) e non manca molto che il maiale ci darà abbondanza in tavola e in dispensa.

Gireranno, di nuovo, gli spiedi e la selvaggina da penna troverà un'insostituibile compagna nella polenta. I funghi li gusteremo in zuppe, con paste, in contorni: sono frutto di un'incredibile rivalutazione gastronomica. Sembra impossibile ma i montanari fino a non molti anni fa li snobbavano (ancora nel Nord Europa i funghi non li guardano nemmeno), perché poveri di calorie, non nutrivano, davano, in definitiva, solo un profumo ai cibi. In effetti, per avere dal fungo qualcosa oltre al profumo è necessario friggerlo, legarlo a paste, a carni: ma, quando la miseria bussava alla porta, se si doveva usare grasso per friggere non si riservava certo a un prodotto privo di calorie! Verrebbe da dire che è stata la popolazione cittadina a dare al fungo una nobiltà che prima non aveva. È ritornato con successo sulle tavole sui monti dopo essere stato apprezzato da quelle della pianura. Certamente la difficoltà a reperirlo, la casualità della sua nascita, il breve periodo di presenza sul mercato lo hanno reso ricercato e caro. Mai caro come il tartufo bianco, autunnale diamante della terra, sconosciuto, amato e odiato in tempi diversi (Galeno dichiarava che predisponeva alla voluttà, l'Inquisizione ne vietò il consumo), oggetto del desiderio gastronomico come nient'altro, esclusivo, con fama d'afrodisiaco senza eguali. Si sublima, in cucina, affettandolo sottile su due uova al tegamino, su tagliolini, in risotti, sulla fonduta. Che fosse caro lo dicevano già nel 1929, nel primo numero della rivista "La Cucina Italiana". "Questo è un piatto che costa: ma vi sono paesi dove i tartufi abbondano e se ne mangiano dalle famiglie, anche mediocremente agiate, a sazietà".

Più avvicinabile alle tasche il tartufo nero che richiama, da lontano, il profumo del bianco e che si esalta, a differenza di quello, nella cottura. È presente, fra l'altro, per un più lungo periodo dalla primavera al tardo autunno. Vanno, entrambi, maneggiati con cura, rispetto, direi con devozione. Donano il sentimento confuso di una gioia immeritata, di un momento difficilmente ripetibile: sono droga gastronomica! Diametralmente opposta è la castagna, che il Pascoli loda in uno stupendo canto: "Tu, pio castagno, solo tu, l'assai / doni al villano che non ha che il sole".

Che il castagno fosse importante lo dicevano i montanari stessi precisando che vivevano con "pan di legno e vin di nuvole" cioè con castagne e acqua! Ma il castagno era di più di questo: serviva come combustibile, per legname da costruzione, per attrezzi agricoli, per palificare le vigne, per lettiera del bestiame, dava tannino per la concia delle pelli. Fino all'arrivo della patata è stata la castagna la vera risorsa alimentare primaria. Essiccata su graticci dava farina per fare paste unita al grano, veniva usata in minestre (riso, latte e castagne), zuppe, insieme al pane, insaporite con pancetta e rosmarino (la brodolese toscana). Ora si è raffinata e la usiamo in piatti di grande eleganza come fagiani al forno, faraone, negli arrosti d'autunno, in quello stupendo dolce che è il montebianco.

See International Summary page 78

Il limone cedrato di Pietrasanta

DI MONICA COFONE

Un particolare agrume nato dall'innesto di due frutti.

L'affascinante mondo degli agrumi ha origini riferibili a circa 4.000 anni fa; la loro coltivazione proviene da un'area geografica che dall'India e dall'Estremo Oriente si è diffusa intorno al III sec. a.C in Grecia e successivamente in Italia, dove è stata introdotta verso il II sec. a.C. Le piante di cui si ha testimonianza più antica sono il pummelo e il cedro.

Fu Virgilio il primo autore latino a citare il cedro come "melo della Media" e a descriverne il carattere, il fogliame, la fioritura. Provenienti dalle terre di Palestina dal XI sec., i crociati sono i probabili fautori dell'introduzione in Italia dell'arancio amaro, diffuso in quei luoghi dagli Arabi.

A quanto riferisce Targioni Tozzetti già dal 1300 in Toscana sarebbe presente la coltivazione di limoni e aranci amari. Numerose sono le testimonianze durante il Quattrocento e il secolo successivo, attraverso descrizioni di giardini e orti, dell'impiego di agrumi riferibili anche alla nostra zona; una testimonianza eloquente è data dalla "piazza degli aranci" di Massa già presente durante il Cinquecento sotto i Malaspina, o come fa notare ancora A. Tagliolini tutta una serie di elementi rintracciabili: canalizzazioni e il disegno del muro di recinzione nel giardino della villa La Rinchiostra sempre nella pianura massese, sono riconducibili alla presenza di spalliere; o l'ipotesi di un giardino di agrumi all'interno delle mura della rocca di Pietrasanta. Il giardino, ben esposto e dall'ottimo microclima, giustificherebbe il tributo di limoni e di ben 2.000 melarance che il castellano agli inizi del XVI secolo doveva alla corte medicea.

La prima classificazione degli agrumi si deve a G.B. Ferrari che nel 1646 a Roma pubblicò "Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usus", alla quale si sono succedute altre opere, nel 1676 "Nederlanntze Hesperides" di J. Commelyn e nel 1708 "Nurnbergische Hesperides" fino alle classificazioni di "C. Linneo Species plantarum" edito nel 1753, G. Gallesio "Traité du citrus" nel 1811, A. Risso e A. Poiteau "Histoire naturelle des orange" 1818, "W.T. Swingle - The citrus industry" 1948 di H.J Webber con un capitolo sulla sistematica del genere *Citrus*.

Gli agrumi fanno parte della famiglia delle Rutacee, sottofamiglia delle Aurantioidee e si suddividono in numerosi generi, tra i quali il genere *Citrus* che include le specie più importanti *C. limonia*, *C. medica*, *C. paradisi*, *C. aurantium*, *C. sinensis*, *C. bergamia* e le numerose cultivar che si sono create per ogni specie, in particolar modo proprio per il genere Citrus: *C. limonimedica*, *C. hystrix*.

Il cedro di Pietrasanta appartiene alla cultivar dei *Citrus limonimedica* (limone cedrato): questa cultivar fu introdotta nei giardini medicei all'inizio del XVII secolo ma proviene, come testimonia il testo tratto dalla prima classificazione che ne fece il gesuita senese G.B. Ferrari, dalle campagne di Pietrasanta.

Nel 1996 ha avuto luogo un convegno internazionale dal titolo "Il giardino delle Esperidi: gli agrumi nella storia, nella letteratura, nell'arte", organizzato dal Centro studi giardini storici e contemporanei di Pietrasanta, diretto da A. Tagliolini. Il relatore David Freedberg ha trattato il tema riferendosi al testo di G.B. Ferrari in cui viene così descritto il limone cedrato di Pietrasanta: "La terra etrusca di Pietrasanta, confinante con la Liguria, genera con l'appellativo di cedri-

no il più prelibato e dolce dei limoni, quanti ce ne sono, nato dall'innesto (come dicono) del cedro, che per il suo profumo e per la natura simile viene chiamato cedrato. Da lì trapiantato, Firenze, nutrice di tutti i limoni, fa crescere il più degno di lodi con una duplice denominazione. Questa chiama l'uno liscio per la minore ruvidità, l'altro ruvido, in verità, per i bitorzoli più sporgenti e con il termine dialettale «broncone» per l'aspetto di un tronco ruvido e ispido. Non c'è frutto prima di esso che abbia avuto simili proporzioni. Cresce meglio nel terreno fiorentino che in quello romano e talvolta eguaglia il gonfiore e il peso della lumia. Piuttosto spesso assume una forma allungata e in gran parte gonfia, quindi si assottiglia un poco ed è appuntito nella parte superiore. Talvolta ha anche la forma di mammella per la punta a capezzolo oppure rotonda per altri frutti non ancora nati che gonfiano l'utero. La buccia già dorata per la giusta maturazione, tenera e chiara, piena di cavità in punta, per lo più ispida per i piccoli porri, aggrinzita per le rughe e dolce per la punta profumata degli aromi, è gradevole a mangiarsi anche con un altro frutto. La parte carnosa quasi di due dita è molto tenera e dolce al palato: succosa in verità la parte rivestita di dieci o undici membrane a cellette e acidula. Contiene quasi venti semi. L'albero, di delicata natura, teme terribilmente il caldo e il freddo: cresce fino a sei cubiti. La primavera lo agita sempre con una persistente fioritura; si riveste di una foglia abbastanza lunga e larga, spessa, di un bel colore verde e di frequente leggermente crespa.

Il medesimo albero offre insieme frutti semplici e molti che racchiudono un frutto nell'altro, che tuttavia possono essere separati da ambo le parti. È pur vero che nell'estrema Etruria la campagna adiacente la città di Pietrasanta, straordinariamente fertile per il tiepido soffio del vicinissimo mare, genera limoni cedrati quasi sempre pieni di altri limoni. Questi hanno spesso la forma più smussata dei limoni e talvolta anche più conica. In qualcuno di essi, diviso da cima a fondo in superficie in più segmenti, appare un altro limone più interno e se questo di mezzo viene tagliato, dopo la buccia dorata e la polpa bianca, si presenterà un midollo bianchiccio, non di rado un terzo frutto, avvolto all'embrione. Persino dall'incisione aperta dell'ultimo frutto qualche volta si osserva una covata compatta di piccoli limoni. Talvolta invece l'utero del frutto più esterno, aprendosi spontaneamente con una spaccatura molteplice, genera altri limoni, come feti racchiusi e neonati uniti, perché si squarcia, senza partorirli dato che non li fa fuoriuscire. Inoltre è riconosciuto da tutti che questa specie di limone emana un profumo più intenso degli altri limoni e che il frutto interno è più delicato e soave dell'esterno".

Questa descrizione e le immagini che la accompagnano evidenziano una pianta singolare, dai profumi intensi e dai frutti dalle molteplici forme raccolti gli uni dentro gli altri ma, come tutte le cose più belle, estremamente delicata.

MONICA COFONE

See International Summary page 78

NUOVI INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA

Per semplificare e facilitare i contatti con i vari settori dell'Accademia, sono stati istituiti nuovi indirizzi e-mail ai quali inoltrare la posta. Anche se gli indirizzi utilizzati finora rimarranno comunque validi ancora per qualche mese, invitiamo tutti gli Accademici a servirsi dei nuovi da subito.

e-mail per il Presidente:
presidente@accademia1953.it

e-mail per il Segretario generale:
segretariogenerale@accademia1953.it

e-mail per la Segreteria nazionale e redazione milanese della rivista:
segreteria@accademia1953.it

e-mail per la Direzione e redazione romana della rivista:
redazione@accademia1953.it

e-mail per la Biblioteca nazionale "Giuseppe Dell'Osso":
biblioteca@accademia1953.it

Ricordiamo che l'Accademia ha un proprio sito Internet:
www.accademia1953.it

da cui è possibile, tra l'altro, consultare e scaricare gli ultimi tre numeri pubblicati di "Civiltà della Tavola" in formato Pdf.

A pranzo con gli angeli

DI RENZO MATTIONI
Delegato di Udine

Una mostra d'arte che offre lo spunto per una visita accademica.



Una piccola comunità carnica di qualche centinaio di anime, Illegio, organizza da alcuni anni una mostra d'arte, conosciuta anche all'estero, che trae ispirazione da uno specifico tema religioso: San Martino di Tours, l'Apocalisse, la Genesi, i Vangeli apocrifi.

Quest'anno le opere d'arte esposte hanno per tema "Angeli: volti dell'invisibile". Vi sono esposte opere insigni su tavola lignea, dipinti su tela, sculture, altari e oreficeria che raccontano gli angeli visti da grandi maestri dell'arte di tutti i tempi: Sandro Botticelli, Filippino Lippi, Melozzo da Forlì, Ghirlandaio, Correggio, Girolamo Savoldo, Orazio Gentileschi, Paolo Veronese, Rubens, Gian Lorenzo Bernini, Giambattista Tiepolo. La mostra vuole documentare, attraverso ottanta opere, anzitutto le figure angeliche ricordate dalle sacre scritture in vari episodi della storia della salvezza, per completare poi il quadro con una specifica ricognizione delle caratteristiche proprie di ogni schiera angelica e con lo studio di alcuni casi particolari e meno conosciuti di culto e iconografia, come il culto dei sette arcangeli. Un autentico miracolo operato dal direttore artistico don Alessio Geretti che è riuscito, con capacità e tenacia, a trasformare un paese che lentamente si stava spopolando in un centro di eventi culturali a livello internazionale.

Come negli anni precedenti la Delegazione di Udine ha testimoniato il proprio interesse per questa manifestazione organizzando una visita alla mostra che ha visto la partecipazione anche di un gruppo di neolaureati provenienti dall'Argentina e dal Brasile, figli di seconda e terza generazione di emigranti friulani. La fortunata presenza, come accompagnatore, di don Alessio Geretti, che ha illustrato sia le motivazioni religiose e culturali della mostra sia le singole opere d'arte, ha reso ancora più interessante la nostra visita.

A completare una giornata di grandi emozioni non poteva mancare un pranzo secondo i dettami della cucina carnica preparato dal cuoco del ristorante "Miramonti". Particolarmente interessati alle varie pietanze sono stati i giovani laureati ospiti in Friuli del Dipartimento di Glottologia e filologia classica dell'Università di Udine per un corso di perfezionamento su "Valori identitari e imprenditorialità", ai quali il giorno precedente il Delegato di Udine aveva illustrato, con una chiacchierata accademica, le caratteristiche della cucina regionale.

Fra una portata e l'altra, si è aperto un piacevole scambio di informazioni sulla cucina dei Paesi di provenienza con particolare riguardo alla presenza o meno di piatti della cucina friulana rimasti ancora presenti nelle loro famiglie.

Alla fine il Delegato ha ringraziato i graditissimi ospiti, il professor Vincenzo Orioles e Raffaella Bombi, rispettivamente responsabile scientifico e direttrice del corso, per aver ideato questo itinerario formativo che ha come obiettivo la lingua e la cultura italiana come valore e patrimonio per nuove professionalità nelle comunità emigrate.

See International Summary page 78

Il pane della Sardegna

DI LORENA GALLINA

Nell'isola dei nuraghi i forni producono un'incredibile varietà di pane.

La Biblioteca dell'Accademia ospita una sezione dedicata al pane che contiene volumi sulla storia, le tecniche e le ricette su questo cibo universale presente in ogni epoca e in ogni luogo sulle tavole dei ricchi come dei poveri. Il volume "Il libro del pane" di Alessandra Meldolesi (Ponte alle Grazie, Milano, 2007) traccia un'interessante rassegna delle ipotesi sulla sua origine, gli ingredienti per realizzarlo (farina, sale, acqua e lievito) e le fasi della lavorazione, dall'impastatura alla fermentazione e lievitazione fino alla cottura in forno. Numerosi i consigli sul modo di scegliere il prodotto migliore e come conservarlo, nutrita la rassegna di ricette sui pani d'Italia e su quelli degli altri Paesi, dalla "baguette" francese al pane azzimo di Israele alle sfoglie di pane dell'India.

Fin dalle prime battute emerge la necessità di un ritorno alla panificazione tradizionale, nel rispetto dei tempi di lievitazione degli ingredienti che così mantengono intatte le virtù e i valori nutrizionali del prodotto finale. Il pane naturale ha una consistenza più densa, la mollica è più soffice mentre la crosta è più spessa, in bocca sprigiona un sapore più acidulo e può essere conservato per una settimana intera: è ottimo nelle zuppe perché non perde forma e consistenza. I tempi di lavorazione costituiscono il fattore determinante per la riuscita di un buon pane: nasce con il proposito di preservare le tecniche di panificazione tradizionale l'opera "Pani. Tradizioni e prospettive della panificazione in Sardegna", pubblicata nel 2005 per le Edizioni Illisso e donata alla Biblioteca da Maria Gabriella Guiso, Delegata di Nuoro. L'arte del pane fatto in casa fa parte di un giacimento culturale di notevole importanza per il quale è necessario trovare una collocazione sul mercato attuale: il volume, di grande formato e con un apparato fotografico di notevole suggestione, passa in rassegna il patrimonio di lieviti, farine e cotture peculiari di ciascuna area della regione, per oltre due millenni oggetto di conquista per la produzione del grano.

Grande attenzione è dedicata alle fasi del ciclo del pane, dalla pulitura del grano alla molitura praticata con la mola asinaria, collocata in un angolo della cucina e controllata a voce dalle donne che incitavano di tanto in tanto l'asino al suo lavoro, fino alla preparazione delle farine, attività tipicamente femminile, che consisteva in diverse setacciature per ricavare crusca, semola, cruschello destinati a diventare materia prima per confezionare diversi tipi di pane. Le farine ottenute venivano lasciate a riposare per un giorno intero; nel frattempo si procedeva alla lavorazione del lievito, conservato come una reliquia dalla cottura precedente. Dopo una sapiente e faticosa manipolazione, il lievito veniva unito alle farine e il composto ottenuto veniva lasciato a riposare in una conca di terracotta oppure, come in Barbagia, dentro il "malune" di sughero, ben ricoperto con teli di lino o di cotone e con una spessa coperta di lana sopra. Qualche ora dopo, verificata l'elasticità dell'impasto, si procedeva a pezzare e modellare il pane ("pesai su pani, sestare"). Divisa la pasta in tocchi regolari, essi venivano collocati nel "canisteddu", fra le pieghe di una tovaglia bianca, per riposare e lievitare ancora. Infine con abili gesti e con l'aiuto di appositi arnesi - forbici, rotelle dentate, mattarelli - ciascuna focaccia veniva modellata in pane, con consistenza e foggia dettate dalle consuetudini locali, dagli ingredienti utilizzati e dal consumo al quale il prodotto era destinato.

I primi studi sulla panificazione sarda, risalenti agli anni Sessanta e Settanta del Novecento, evidenziano il ruolo centrale della donna durante le fasi della lavorazione: alla sua sapienza organizzativa e alla sua capacità gestionale erano affidate la produzione dell'alimento chiave per la sopravvivenza quotidiana, che in casa non doveva mai mancare. Il corredo da sposa di ogni donna prevedeva strumenti indispensabili per la panificazione: "su strex'e venu", o "de scraria" (contenitori in fieno o in asfodelo), "su strex'e terra" (contenitori in coccio), teli bianchi di lino o di cotone e, se la condizione sociale lo consentiva, la mola asinaria per la fase della molitura del grano. La sposa ideale era colei che, a questi requisiti, poteva aggiungere quello di "essi de manus bellas" ovvero la capacità di decorare il pane con gusto artistico. Il suo talento era apprezzato soprattutto nelle occasioni di

festa che venivano celebrate preparando pani speciali: la "loriga", dalla caratteristica puntinatura gialla ottenuta con piccoli tocchi di zafferano, è un tipico esempio di "pani 'e coja", pane nuziale; l'uso dello zafferano lo distingue dal "su pani biancu", realizzato per le feste. La "corona" rientra invece nella cerchia dei pani funebri e veniva donata ad amici e parenti, insieme a un pezzo di formaggio, in occasione del trigesimo in memoria di un familiare.

L'aggiunta di semplici decorazioni o note di colore rendevano festivo il pane comune: basti citare il "coccoi" quotidiano o la "simula" che si ornava di incisioni e tagli con un coltello. "Sa cocconedda" era invece il pane che si cuoceva per primo, per testare la temperatura del forno, ed era solitamente destinato ai bambini. Universalmente noto è il "pane carasau", diffuso in tutto il centro dell'isola, che si distingue da zona a zona per dimensione, spessore della sfoglia e denominazione. A Ollolai, in provincia di Nuoro, la sfoglia prima della seconda infornata, detta "pane modde" o "lentu", veniva tenuta per il consumo giornaliero. Il giorno della commemorazione dei defunti veniva distribuito alla parentela da chi aveva avuto un lutto nel corso dell'anno. La lunga sfoglia di "pane modde" viene rimessa in forno piegata, in modo che da "carasau" occupi un ingombro minore: nei paesi di pastori che praticavano una lunga transumanza, la provvista di pane era preparata dalle donne sempre con queste dimensioni, così da permetterne un trasporto più agevole nella bisaccia.

Altra tipologia di pane, molto sottile e di lunga durata perché tostato, è la "fresa": per questa panificazione ("turradura") si utilizza farina grossa, a metà tra il cruschello ("su chivalzu") e il fior di farina ("sa podda"). La cottura avviene subito dopo aver sfornato "su poddine", sfruttando la caduta di calore del forno: quando è tutto cotto si procede a una seconda infornata per ottenere l'abbrustolimento finale ("pro turrare"). "Sa fresa" viene abitualmente spaccata in due, "fresa isuppada" o "isperrada"; se lasciata intera prende il nome di "fresa a poddinittu". Il "pane porile" è invece un pane azzimo, realizzato in piccole quantità quando mancava il tempo per attendere la lievitazione per una normale panificazione; "su coccone", di consumo quotidiano, con il piccolo foro centrale diventa un pane festivo per i pranzi di Pasqua e Natale mentre due segni inseriti nella "ispianada", pane di tutti i giorni, la trasformano in pane per la commemorazione dei defunti. Da ricordare le marche da pane, solitamente in legno, talvolta in sughero, utilizzate per decorarlo: quando la cottura avveniva nei forni pubblici erano strumenti indispensabili per distinguere la proprietà dei prodotti ottenuti. Esse costituivano un regalo consueto del fidanzato alla futura sposa: i temi incisi potevano essere i più vari, dalle iniziali del possessore alle metafore di origine cristiana, e il gusto compositivo dipendeva dalla fantasia dell'artigiano che le realizzava.

See International Summary page 78

Sezioni da completare

I RICETTARI DI FAMIGLIA

La Biblioteca dell'Accademia sarebbe lieta di costituire una sezione interamente dedicata ai ricettari di famiglia, spesso conservati gelosamente dalle padrone di casa che hanno avuto l'onore di riceverli in dote dalle loro madri e, più spesso, dalle nonne. Si tratta di documenti preziosi e pressoché unici che consentono il recupero di consuetudini gastronomiche maturate nel contesto familiare privato degli italiani e proprio per questo solitamente tramandate soltanto in forma orale. Recentemente la Biblioteca comunale "Casa Artusi" di Forlimpopoli ha dato alle stampe un quaderno dal significativo titolo "Ricettari di casa. Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009", che contiene quasi un migliaio di titoli in qualche modo legati a questa tipologia letteraria di difficile reperibilità. Nel volume è citato, tra le fonti, anche il catalogo "on line" della Biblioteca accademica che conserva alcuni interessanti titoli che potrebbero costituire il punto di partenza per la creazione di una collezione ad hoc. Basta citare "La tradizionale cucina elbana" (1997) che custodisce le ricette di nonna Adua, al secolo Adua Marinari, classe 1938, nata e cresciuta sull'isola e titolare, dal 1963 al 1983, di una trattoria in cui proponeva i piatti tradizionali elbani, fatti di ingredienti semplici e poveri con cui inventare ogni giorno nuovi sapori. Di grande interesse il volume di Stefano Biasioli "La nonna in cucina ovvero le ricette di nonna Lavinia" (2001), che rappresenta la fedele trascrizione di due quaderni di ricette tramandati nella famiglia dell'autore e scritti da nonna Lavinia, nata nel 1881 e definita dal marito una sposa "senza dote" ma che aveva "una grossa dote nelle mani" ovvero la capacità di ben cucinare. Significative anche "Le ricette della nonna" (1988), una raccolta di preparazioni realizzate da numerose massaie originarie del Canton Ticino, che ripropongono gli ingredienti semplici ma gustosi del territorio auspicando un ritorno alla cucina tradizionale e a prezzi modesti. Da citare anche "La tavola di nonna Maria" (2007), che annovera numerosi piatti della cugina casalinga del Roero, dalla finanziera al minestrone col pane, e permette di scoprire un territorio ancora poco conosciuto ma molto interessante dal punto di vista gastronomico. L'appello è rivolto a tutti coloro che hanno la fortuna di possedere un ricettario di famiglia: la Biblioteca sarà lieta di ricevere materiale anche in fotocopia (per non privare i proprietari dei ricordi gastronomici di famiglia) in modo da permettere a tutti i bibliofili, nonché ai buongustai, di condividere un patrimonio unico nel suo genere e di grande valore culturale per la conservazione delle tradizioni della nostra civiltà della tavola. (L.G.)

Il granturco del Molise

DI ENZO NOCERA
Accademico di Campobasso
Centro Studi "F. Marenghi"

Il cibo dei poveri in un'inchiesta di Gioacchino Murat.

Fino a qualche secolo fa pizza e foglie era l'unico pasto dei contadini, preparato ogni giorno. I componenti di questa pietanza sono, ancora oggi, la focaccia di granturco che una volta si faceva cuocere sulla pietra del focolare sotto la coppa, e la verdura "sfritta" con aglio e peperoncino, con l'aggiunta, a volte, di ventresca o lardo di maiale.

La coltura del granturco o grano d'India, come era anche chiamato, incominciò a diffondersi nell'Alto Molise intorno alla prima metà del Settecento, verso il 1730, e si diffuse poi nel Molise centrale, tra il 1800 e il 1820, e anche nel basso Molise, nelle zone pianeggianti.

Nella nota inchiesta di Murat agli inizi dell'Ottocento si parla del granone, la cui diffusione nel Contado di Molise, divenuto poi Provincia di Campobasso nel 1806, era diventata tanto generale da minacciare e far "retrocedere" la coltura del grano. Il popolo lo preferiva al frumento per la sola ragione che, formando un pane "inferigno", letteralmente "bestiale", impiegava più tempo a essere digerito e dava un senso di maggior sazietà. In realtà questa pianta farinacea non forniva un nutrimento molto sano perché, invece di prepararsi ben lievitata e cotta, si mangiava poco lievitata, senza sale e spesso in forma di focaccia appena riscaldata sotto la cenere.

Infatti in parecchi comuni dell'Alto e Altissimo Molise, che per l'esposizione e per il sito elevato godevano d'aria salubre, gli abitanti sarebbero dovuti apparire persone dal "fresco colorito" e dal "vigor personale", invece sembravano, per la cattiva nutrizione, tutti "cachettici, pallidi infingardi e deboli" e spesso malati di pellagra.

I contadini, nel passato, dovevano fare i conti con il grano e con il mais per riuscire a superare il giro del sole durante tutte le stagioni; dovevano ogni giorno coniugare il pranzo con la cena, la loro era una dura lotta.

La polenta di granturco era anch'essa in grande uso ed era ordinariamente condita con olio in cui si friggevano i bulbi dell'aglio, vi si mischiavano, a volte, delle noci pestate, il mosto cotto o l'aceto; si ritenevano fortunati quelli che potevano mescolarvi sale, pepe e qualche pezzo di grasso porcino affumicato, e alla fine il cacio; quasi tutti vi mischiavano il capsico baccato (il peperoncino piccante). I pastori in montagna o lungo i tratturi la preparavano col latte.

D'estate, durante la "scogna", la trebbiatura, c'era a ristoro il profumo di una polenta ricca di salsicce e di ciccioli di maiale soffritti, in una capace zuppiera dove tutti affondavano il cucchiaio, storditi dalla pula e dalle cicale.

Leggendo l'inchiesta murattiana apprendiamo che in queste zone l'uso e la consuetudine erano sedersi a tavola due volte al giorno, dopo la colazione del mattino. Si pranzava verso il mezzodì e si cenava la sera, all'imbrunire. Il contadino mangiava tre volte durante l'inverno e quattro o cinque volte durante l'estate.

Nell'estate, oltre al pasto pomeridiano, era consuetudine la divisione tra due pasti asciutti e due caldi. E, poiché si mangiava per lo più a spese altrui, i due asciutti consistevano in buone carni porcine affumicate o stagionate, cacio in abbondanza, pane a sazietà e vino copioso. I pasti caldi erano confezionati con buone carni lessate, arrostite o preparate in tegame, gli ortaggi conditi col brodo delle carni e c'era una gran misura di pane e di vino.

Nell'inverno si mangiava due ore dopo levato il sole, a mezzodì e la sera; i primi due pasti invernali erano asciutti e consistevano nella focaccia di granone, cui si accompagnava o un po' di cacio, o un po' delle carni salate di porco, o una "saraca", una sarda, qualche spicchio d'aglio, una cipolla, e secondo i tempi, ramolacci, rape, sedani, finocchi.

La sera poi si mangiava la verdura, sempre con la focaccia di granturco mista a erbe selvatiche o di orto, secondo i mezzi che il contadino possedeva; oppure la semplice polenta di granone condita solo con olio.

La polenta, pietanza ricca di condimenti e di sapori, spesso era il piatto forte, a volte l'unico, della mattina dei contadini e doveva bastare sino al pranzo della sera.

See International Summary page 78

Il quinto gusto

DI DONATO PASQUARIELLO
Accademico di Roma Appia

Si tratta di una scoperta fatta in Giappone nel 1908.

Sono di recente apparse notizie di stampa sul "quinto gusto" - designato universalmente col termine "umami", derivato dall'aggettivo giapponese "umai" significante "squisito" -, tese a farne conoscere al pubblico le caratteristiche salienti; esso viene ad aggiungersi agli altri gusti base (dolce, amaro, salato, aspro o acido) tradizionalmente riconosciuti dalla nostra cultura occidentale. In effetti questo ulteriore gusto non è affatto nuovo, in quanto scoperto e isolato oltre un secolo fa (1908) dal dr. Kikunae Ikeda, professore di Chimica presso l'Università imperiale di Tokyo, osservando il principale ingrediente, l'alga marina *Laminaria japonica*, di un brodo locale di largo consumo chiamato "dashi". Con tutta probabilità anche il "garum", la nota salsa di pesce fermentato comunemente usata come condimento dai Greci e dai Romani fin dal V secolo a.C., si presentava, per composizione e preparazione, estremamente ricco di "umami".

Il gusto "umami" o gusto proprio della proteina, pur non essendo mai stato inteso e classificato come tale nel mondo occidentale, è tuttavia largamente conosciuto nella nostra comune esperienza alimentare, compresa quella ispirata al modello di dieta mediterranea, in quanto è riscontrabile allo stato naturale in molti prodotti, quali latte umano (il neonato ne fa quindi conoscenza al primo impatto con la vita), cereali, funghi, pomodori, patate, carote e alcuni altri ortaggi, carne bovina, suina, avicola e pesce, nonché in diversi cibi lavorati, come il prosciutto e i formaggi stagionati, primo fra tutti il parmigiano (la cui concentrazione di "umami", di 1,2 grammi su 100, risulta essere tra le più elevate in assoluto). La specifica sensazione gustativa è data dalla presenza, nei citati alimenti, dell'acido glutammico (un amminoacido) che, quando in combinazione con altre sostanze "umami", produce un deciso effetto sinergico soggettivamente sperimentabile in termini di intensità; il suo corrispondente commerciale, il glutammato monosodico, prodotto attraverso la fermentazione batterica di liquidi contenenti zucchero, melassa o amido, viene da tempo usato sia nell'industria alimentare sia nella cucina orientale, quella cinese in particolare, come condimento generalizzato, al pari del sale, per esaltare in modo semplice ed economico il sapore delle pietanze.

La definizione di "gusto base", più che rispondere a criteri rigorosamente scientifici, riflette schemi convenzionali molto antichi (da quelli tradizionali cinesi di organizzazione delle esperienze di vita a quelli descritti nei trattati indiani di disciplina yoga, sino alle stesse classificazioni di Aristotele a fondamento del pensiero occidentale), conseguenti per molti versi alla natura e ai limiti delle nostre facoltà cognitive e di espressione linguistica. Nel primo simposio internazionale sull'"umami", tenutosi alle Hawaii nel 1985, si pervenne fra l'altro alla fissazione dei criteri di definizione di un gusto base: esso deve chiaramente differenziarsi dagli altri gusti base conosciuti, le sue proprietà essenziali devono universalmente rinvenirsi nei comuni alimenti, deve essere infine verificabile sulla base dell'evidenza neurofisiologica.

In epoca moderna il concetto di gusto base, per quanto nebuloso, ha trovato una sostanziale convalida nelle ricerche di D.P. Hanig (1901) sulla localizzazione delle aree di sensibilità della lingua ai diversi sapori; il modello dei quattro gusti base è stato pertanto assunto come ideale struttura di riferimento, anche se talvolta fuorviante, per tutta una serie di successivi studi scientifici tesi a investigare l'intero sistema di funzionamento del gusto, dai recettori sensoriali, tra i quali quelli specifici dell'"umami", ai meccanismi di trasmissione dei relativi segnali al cervello, dalla fase di decodifica dei segnali stessi a quella di integrazione per l'identificazione e l'archiviazione mnemonica delle percezioni, alla localizzazione infine delle correlate sensazioni di piacere.

Tutto questo costituisce ulteriore conferma di come l'uomo, al di là degli innegabili progressi, rimanga nella sua essenza qualcosa di veramente complesso, la cui conoscenza, per definizione, non potrà mai considerarsi esaustiva ("La ricerca non ha fine", per dirla col titolo del noto lavoro autobiografico del filosofo della

scienza Karl R. Popper); a ciò aggiungasi che ognuno di noi rappresenta un unicum sia per peculiarità costitutive sia, soprattutto, per il modo di porsi e di rapportarsi alla realtà. Il sistema fisiologico del gusto, in particolare, è da ritenersi soltanto una sorta di "hardware" assicuratoci dalla natura, normalmente presente in ciascuno di noi a meno di sempre possibili differenze in termini di carenze o di eccellenze. L'aspetto di gran lunga più importante è invece quello dell'uso che di tale sistema si fa a livello individuale, ossia la capacità di ciascuno di far funzionare al meglio le proprie dotazioni organiche, migliorandone la componente per così dire "software" attraverso l'esercizio, l'adattamento e l'educazione al gusto, inteso non solo come sistema regolatore dei bisogni nutritivi primari ma anche, e soprattutto, nella sua accezione puramente edonistica, che nelle moderne e opulente comunità occidentali ha finito per assumere preminente se non esclusiva rilevanza sociale.

I modelli personali di identificazione, di classificazione e di organizzazione mentale delle informazioni cui ricorriamo nelle quotidiane esperienze di percezione del mondo esterno, come pure i connessi stati emotivi, non possono che riflettere le nostre capacità, sensibilità, valori, abitudini e credenze - queste ultime a volte assimilate anche in forza di imposti schemi omologanti -, in definitiva l'intera nostra storia individuale, compresa ovviamente la sua parte inconscia.

In un siffatto contesto di estrema complessità e incertezza, in cui la comprensione della realtà sembra di continuo oscillare tra più o meno fondate concezioni oggettive e quelle più opinabili di tipo soggettivo, possono trovare autorevole spazio anche visioni in certo qual modo socialmente "condivise" del senso del gusto, valide quanto meno con riferimento a determinati e qualificati gruppi o categorie di persone.

DONATO PASQUARIELLO

See International Summary page 78

ACCADEMICI IN PRIMO PIANO

*L'Accademico **Vito Amendolara**, della Delegazione di Napoli, è stato eletto nel Consiglio regionale della Campania con delega all'agricoltura.*

*L'Accademico **Giuseppe Baccalario**, della Delegazione di Alessandria, è stato eletto presidente del Lions club di Acqui Terme per l'anno sociale 2010-2011.*

*L'Accademico **Francesco Baldoni**, della Delegazione di Roma Eur, ha assunto la presidenza del Rotary club Roma Eur.*

*L'Accademico **Lauro Benetti**, Delegato di Carpi-Correggio, ha ricevuto dal Rotary club Val di Secchia il prestigioso attestato "Paul Harris Fellow".*

*L'Accademica **Emilia Coccolo Chiotti**, della Delegazione di Pinerolo, ha ricevuto dal console generale di Francia Véronique Vouland-Aneini le insegne di chevalier de la Legion d'honneur a nome del Presidente della Repubblica francese.*

*L'Accademico **Alessandro Corbello**, Delegato di Brisbane (Australia), ha ricevuto le insegne di cavaliere dell'ordine della Stella d'Italia.*

*L'Accademico **Michelangelo de Socio**, della Delegazione di Campobasso, è stato confermato nell'assemblea dei rappresentanti della Cassa nazionale del notariato per il triennio 2010-2012.*

*L'Accademico **Giandomenico Di Sante**, della Delegazione di Teramo, è stato eletto presidente della Confcommercio d'Abruzzo.*

*L'Accademico **Giuseppe Greco**, della Delegazione di Ragusa, è stato eletto presidente del Lions club Ragusa host per l'anno sociale 2011-2012.*

*L'Accademico **Antonio Guarene**, della Delegazione di Asti, ha vinto il premio "Città di Fossano" per l'umorismo sportivo.*

*L'Accademico **Raffaello Lorenzi**, della Delegazione di Cortina d'Ampezzo, ha brillantemente conseguito il secondo titolo universitario laureandosi in giurisprudenza.*

*L'Accademico **Enzo Lorenzon**, della Delegazione di Gorizia, ha ricevuto le insegne di commendatore dell'ordine al merito della Repubblica italiana ed è stato anche nominato presidente del Rotary club Gorizia.*

*L'Accademico **Fernando Napoli**, della Delegazione del Vulture, è stato eletto presidente del Rotary club di Melfi per l'anno rotariano 2010-2011.*

*L'Accademico **Euro Ponte**, della Delegazione di Muggia-Capodistria, ha ricevuto dalla Facoltà di Medicina dell'Università di Trieste il titolo di "Eminente studioso".*

*L'Accademico **Maurizio Tremul**, della Delegazione di Muggia-Capodistria, è stato eletto presidente della giunta esecutiva nel Parlamento della Croazia.*

Un museo da gustare

DI FRANCESCO RICCIARDI
Accademico di Roma Eur

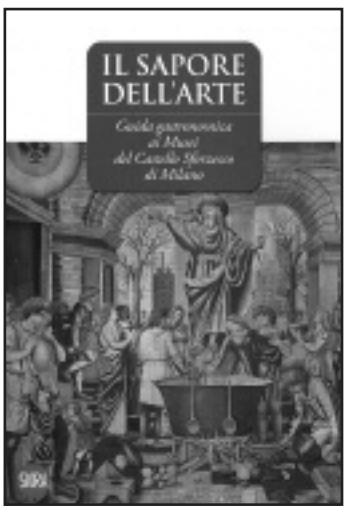
Una guida gastronomica nel cuore di Milano.

Molti nostri musei - chi più chi meno - conservano opere d'arte che hanno attinenza con la tavola e con il cibo. La gastronomia nell'arte può rappresentare perfino una chiave di lettura di una collezione, un filo conduttore che aiuti a visitare una galleria senza "perdersi" tra una moltitudine di opere disparate e di matrice differente. È un po' quello che ha fatto un paio d'anni fa l'Accademia quando ha lanciato la sua mostra itinerante "I colori del gusto", focalizzando l'attenzione sulla civiltà della tavola nella pittura napoletana e analizzando opere presenti (in prevalenza) nei musei di quella città.

Ora dall'editore Skira arriva una nuova proposta che si inserisce in qualche modo in questo filone: "Il sapore dell'arte - Guida gastronomica ai Musei del Castello Sforzesco di Milano", un'agile opera a cura di Andrea Perin e Francesca Tasso (conservatore responsabile delle raccolte artistiche del museo milanese), piccola nelle dimensioni (15x21, 96 pagine, 16 euro) ma significativa per ciò che rappresenta. Pensata per aiutare il visitatore dei Musei del Castello ad apprezzare non solo il valore formale delle opere conservate (in copertina di questo numero di "Civiltà della Tavola" è riprodotto "Il mercato del Verziere" di Alessandro Magnasco) ma anche il loro significato gastronomico.

Molti Accademici ricorderanno anche che il Castello Sforzesco ha ospitato nel 2003 un'altra grande mostra, organizzata insieme all'Accademia Italiana della Cucina in occasione del suo cinquantenario, "Arte e storia a tavola", originale lettura di due secoli di storia attraverso l'evoluzione della "lista delle vivande", i molti e preziosi menu i cui originali furono per la prima volta esposti in quell'occasione.

Sappiamo, del resto, che arte e cucina hanno avuto sovente, nel corso della storia, un legame molto stretto: al di là del fatto che ceramisti, vetrai,



LA MINESTRA DI ZUCCA DI BARTOLOMEO STEFANI

Una delle ricette riportate nel libro è questa minestra di zucca descritta da Bartolomeo Stefani ne "L'arte di ben cucinare" (Mantova 1662, p. 28): "Piglierai la zucca rifatta nel brodo, acciò sia più saporosa, passata per setaccio; piglierai oncie sei di mandorle peste nel mortaro, le stempererai con un bicchiere di latte passato per stamegna, mettendo la zucca al fuoco con brodo grasso di cappone, e quando la zucca sarà vicino alla cottura, le metterai quattro rossi d'ova, e il succo di quattro naranci, e sarà gustosa".

Detto nelle "parole povere" dell'oggi, gli ingredienti sono: un litro di brodo di pollo, 125 gr di mandorle pelate, 600 gr di zucca pulita, mezzo bicchiere di latte, due arance, due rossi d'uovo; mentre la preparazione consiste nel mettere la zucca a pezzi nel brodo bollente e, una volta cotta, frullarla insieme ai due rossi di uova sbattuti. Aggiungere poi le mandorle pestate nel mortaio, stemperandole con un po' di latte. Quando sarà pronta aggiungere il succo spremuto da due arance.

orafi abbiano realizzato servizi per le mense più lussuose, spesso artisti e cuochi condivisero un medesimo progetto, interpretando per molto tempo il banchetto come una grandiosa scenografia in cui cibi e strumenti convergevano nella costruzione di un unico, completo (quanto effimero) apparato.

Ma non è forse ormai assodato che la cucina stessa può essere definita un'arte? E le varie arti non condividono, relativamente al tempo in cui si esprimono, il medesimo substrato culturale? E infine, non è forse vero che l'arte figurativa costituisce una fonte documentaria indispensabile - come l'Accademia ha ampiamente sperimentato nel lavoro preparatorio delle proprie mostre - per lo studio delle abitudini alimentari, per conoscere che cosa si consumava e come?

Questa guida costituisce dunque un ulteriore contributo per entrare nel divertente gioco di relazioni tra arti figurative e arti cucinarie, spingendosi fino ad abbinare ad alcune opere esposte nei Musei del Castello Sforzesco una ricetta, contigua per epoca, area geografica e contesto. Come è logico, l'accostamento riesce ad accendere relazioni in entrambe le direzioni, dall'opera d'arte alla cucina e viceversa, incrociando dati storici e suggestioni culturali; elementi questi trattati nel libro, in virtù della sua impostazione "agile", in maniera non sistematica.

Considerati i cambiamenti avvenuti nella coltivazione delle materie prime (verdure, legumi ecc.) e le varianti introdotte, al mercato e in cucina, nel corso dei secoli, ne "Il sapore dell'arte" ogni ricetta viene riproposta sia nel testo originale sia nella sua attualizzazione, così da consentirne una riproduzione (cercando di salvaguardare la fedeltà ai sapori antichi) con gli ingredienti e i mezzi oggi a disposizione. L'auspicio è che altri musei italiani che custodiscono opere altrettanto intriganti e promettenti quanto ai contenuti storico-gastronomici possano seguire l'esempio del Castello Sforzesco.

FRANCESCO RICCIARDI

See International Summary page 78

L'ACCADEMIA CELEBRA A PALESTRO I 150 ANNI DELL'UNITÀ D'ITALIA

Andando con la memoria alle celebrazioni con le quali la nazione festeggiò il primo centenario dell'Italia unita le Delegazioni di Pavia, Vigevano e Voghera Oltrepò Pavese si sono incontrate a Palestro accolte dal sindaco Maria Grazia Grossi, che ha ricordato gli avvenimenti svoltisi nel territorio della provincia che ha sempre avuto rilevanza strategica nelle guerre di indipendenza.

Nel ringraziare il sindaco il Delegato di Vigevano Canelli ha ricordato che il tricolore entra nella storia il 23 marzo 1848 allorché Carlo Alberto consegna all'esercito piemontese la bandiera dei tre colori e ha richiamato alla memoria i luoghi fausti e infausti che hanno segnato la nostra storia in questi 150 anni. Novara, Palestro, Magenta, San Martino e Solferino, Custoza, Lissa, Adua, Dogali, Calatafimi, Monte Grappa, il Piave, il volo di D'Annunzio a Vienna, Vittorio Veneto. Il tricolore sulle ali degli idrovolanti della trasvolata atlantica, il tricolore portato sul Polo Nord dal dirigibile "Italia". Ma il tricolore torna a risplendere con i granatieri a Porta San Paolo a Roma, con i soldati della divisione Acqui a Cefalonia, e ancora con i soldati a Montelungo, e non si può dimenticare Nassyria.

I Delegati Canelli, Fraticelli e Guarnaschelli, nel deporre una corona d'alloro al monumento ossario di Palestro, ricordano i caduti, che in questi 150 anni hanno tenuto alto il tricolore. L'omaggio al monumento ossario è stato sottolineato da decine di palloncini tricolore lasciati liberi nel cielo accompagnati dall'inno nazionale.

L'incontro è proseguito al ristorante "Vecchio Mulino" - ricavato da un antico edificio in vicinanza alla Sesia, indicato in una mappa del 1806 e luogo della battaglia che si svolse nei giorni 30 e 31 maggio 1859 -, per ascoltare Marziano Brignoli, direttore dal 1974 al 1989 delle Raccolte storiche del comune di Milano e autore di numerosi volumi di storia risorgimentale. Bandiere tricolore e bandiere dell'Accademia distribuite agli Accademici hanno sottolineato la particolarità dell'incontro. Erano presenti il sindaco di Palestro Maria Grazia Grossi, il sindaco di Vigevano Andrea Sala, il comandante del nucleo operativo Carabinieri di Vigevano maresciallo Vincenzo Bonifacio.

Il dottor Brignoli ha raccontato le varie fasi della battaglia di Palestro spiegando la strategia delle truppe franco-piemontesi e austriache e i piccoli scontri che precedettero la decisiva battaglia, che consentì più tardi il successo di Magenta. I Delegati Canelli, Fraticelli e Guarnaschelli hanno vivamente ringraziato Maurizio Brignoli per aver fatto rivivere, non senza commozione, fatti importanti della nostra nazione. Il sindaco di Palestro, in segno di apprezzamento per l'iniziativa delle Delegazioni dell'Accademia, ha consegnato al dottor Brignoli e ai tre Delegati la pregevole medaglia coniata in occasione del 150° della battaglia di Palestro, accompagnata da un libro storico rievocativo di quegli eventi. A Marziano Brignoli e a Maria Grazia Grossi sono stati consegnati, a ricordo di questa giornata, alcune pubblicazioni dell'Accademia. (Giovanni Canelli)

Il Futurismo a Venezia

DI LAURA GHITTINO COURIR
Delegata di Venezia

Sulla strada aperta da Marinetti e Fillia.

Ricordare un avvenimento storico è sempre importante, se poi si tratta di un centenario e accaduto nella tua città, è doveroso. E questo è quanto ha fatto la Delegazione di Venezia: protagonisti, il Futurismo e la Torre dell'Orologio. Una miriade di foglietti (800.000) volarono dalla Torre in piazza San Marco l'8 luglio 1910. Una lunga serie di accuse e provocazioni verso Venezia e i suoi abitanti. Appena un anno prima Filippo Tommaso Marinetti aveva fondato il Movimento futurista, con personaggi scelti fra gli intellettuali più in vista della pittura (e poi di letteratura, musica, teatro, danza e infine cucina nel 1930), con la pubblicazione di un manifesto, apparso sulla "Gazzetta del Popolo", quotidiano torinese, il 28 dicembre, a firma dello stesso Marinetti. Sono noti gli intenti dei fondatori: negare gli stili del passato, abbracciando nuove linee di vita con forme più dinamiche, dare uno slancio vitale al futuro. In verità, i volantini lanciati sui passanti (anzi, è specificato "sulla folla che tornava dal Lido"), sono solo un riassunto di quello integrale, che è stato letto dalla Delegata Laura Ghittino Courir. Alcune fra le frasi più significative: "Noi ripudiamo l'antica Venezia estenuata e sfatta da voluttà secolari, che noi pure amammo... Noi vogliamo guarire e cicatrizzare questa città, piaga magnifica di passato... Bruciamo le gondole, poltrone a dondolo... Liberiamo Venezia dal suo venale chiaro di luna".

Anche alla cucina Marinetti non risparmia le critiche feroci. La più impopolare è forse quella verso la pastasciutta, che definisce "una palla che gli italiani portano nello stomaco come ergastolani". Preferisce decisamente il riso. I suoi piatti hanno abbinamenti insoliti, non comuni. Non si può negare una fantasia sfrenata e innovativa, con definizioni e nomi azzardati, ma ben mirati, che darà origine a nuove correnti in tutte le arti. La tradizionale cucina della famiglia italiana è, si può dire, tranquilla, con prodotti del territorio e con poco fantasia. Dalle idee nuove, scaturisce "l'arte cucinaria" che darà spazio e possibilità ai cuochi più famosi di realizzare piatti tali da offrire soddisfazioni ai palati ancora incontaminati di milioni di persone in Italia e all'estero. La cucina entra trionfalmente fra le Arti sorelle. La Delegazione di Venezia ha voluto rievocare l'evento con una cena che richiamasse, con alcune preparazioni, la cucina del tempo e in particolare "l'aereobanchetto" avvenuto a Bologna, nel 1931. Il luogo ideale per organizzare la riunione conviviale è stato la "Taverna La Fenice", locale storico, sorto nel 1894 come mescita di vino e nel tempo arrivato a essere uno dei luoghi d'incontro preferiti dalle persone più importanti della cultura e della mondanità. D'Annunzio, assiduo frequentatore, gli dà questo nome nel 1910. È sembrato giusto ritornare per celebrare questo doppio centenario. Il patron Giovanni Trevisan ha riservato una sala, dando piena disponibilità di mettere a punto il menu con lo chef Andrea Bon san. Una serie di assaggi serviti in colorate scodelline di forme diverse di plastica, materiale emergente, denominati "bocconi simultaneisti e cangianti"; gusti nuovi e indovinati: baccalà mantecato su fondo di polenta al nero di seppia, fagiolo gigante con gocce cristallizzate d'aceto, mousse di melone con quadretti di pancetta affumicata, deliziose. Il tutto accompagnato con un bicchiere di Ribolla gialla Spumante Livon. A tavola, dopo la pungente lettura del manifesto, naturalmente riso e in due versioni: "riso verde" a base di crema di piselli, pistacchi e spinaci, "risotto rombi d'ascesa" con bucce d'arancia caramellate. Poi "carne plastico": curiosa la preparazione di questo polpettone di carne di vitello, unito a due tipi di verdure, per formare le undici lettere di F.T. Marinetti, presentato fritto, annaffiato di miele. Infine "sfere d'acciaio", crema di gelato con palline trasparenti alla menta. Gli altri vini, tutti di ottima provenienza, erano Soave Monte Carbonara 2009 Suavia; Palazzo della Torre 2007 Allegrini e Recioto di Soave Passito Capitelli Anselmi. Durante la cena, totalmente stimolante e appagante, gli Accademici si sono scambiati dei bigliettini con pensieri, come piaceva fare ai futuristi. Alcuni fra i più divertenti: "Tra una «Risata» e l'altra", "La cucina è evoluzione, evviva il Futurismo".

I fagioli e l'igiene

I fagioli, per secoli, hanno sfamato generazioni povere del mondo contadino; protagonisti di tante ricette regionali, vera prelibatezza dei buongustai, non sembrano permanere nelle preferenze dei consumatori. Negli ultimi sessant'anni, il calo dei consumi è stato notevole: dai circa 6 kg pro capite l'anno, si è passati a circa 2 kg e mezzo. Questa mutata abitudine alimentare si è tradotta in una maggiore dipendenza da prodotti di origine animale che, però, nel loro insieme sono meno salutari dei legumi a causa del maggior contenuto di grassi e colesterolo. I legumi sono un'ottima fonte di proteine e se vengono consumati insieme ai cereali si riesce ad avere un apporto proteico corretto. Una ricerca canadese svolta su migliaia di consumatori ha accertato che chi mangia regolarmente fagioli ha un peso corporeo più adeguato, un ottimale giro di vita e soprattutto un controllo della pressione migliore di chi non se ne nutre mai. Esistono circa 500 varietà di fagioli: cannellini, borlotti ecc. A Cristoforo Colombo va il merito di averli fatti conoscere in Europa. Quasi nessuno, ormai, acquista i fagioli freschi da sgranare, il maggior consumo è quello dei secchi, che si conservano più a lungo, pur mantenendo le loro proprietà nutritive. Necessitano prima del consumo di ammollo e di una lunga cottura. Tuttavia, vale la pena di provarli poiché il gusto è certamente superiore a quello dei fagioli in scatola, acquistati per praticità e rapidità. Se si acquistano fagioli secchi, normalmente confezionati in sacchetti trasparenti, sarà opportuno preferire semi integri, senza residui sul fondo della bustina. Verificare la data di scadenza e la provenienza, che dovrebbero essere indicate in etichetta. Se si preferisce la confezione in scatola, scegliere quella in vetro, che lascia vedere il contenuto, anche se è un po' più cara di quella in banda stagnata.

IL MISTERIOSO HACCP

È al punto vendita dei prodotti alimentari, specialmente degli ortaggi, della frutta e dei prodotti sfusi, che si corre il rischio di contaminazioni per l'inosservanza delle norme d'igiene, con il pericolo di contrarre malattie che insorgono a causa di alimenti contenenti microrganismi patogeni o tossine di origine batterica. All'aspetto e al sapore l'alimento, nonostante la contaminazione, si presenta normale, con le proprie caratteristiche organolettiche. È quindi necessario cautelare il consumatore con rigide norme d'igiene nelle manipolazioni dei prodotti alla vendita. Nei supermercati una serie di precauzioni garantisce in un certo qual modo il consumatore. L'obbligo di usare guanti nello scegliere i prodotti freschi nell'acquisto, il preconfezionamento di vari prodotti, l'abbigliamento degli addetti ecc. Non è lo stesso nei negozi al dettaglio dove spesso il rivenditore prende le fette di prosciutto o di salame con le mani e lo stesso vale per il pane o i formaggi, senza contare che frequentemente la stessa persona poi maneggia anche i soldi. Ovviamente i consumatori vorrebbero che gli esercenti indossassero i guanti usa e getta, ma ce ne vorrebbero migliaia al giorno. È prassi igienica indossare un grembiule chiaro e un cappellino. Le varie norme in materia raccomandano un accurato lavaggio delle mani, evitando di portare orologi e braccialetti, di tenere un comportamento corretto evitando di starnutire, tossire e fumare. Ovviamente una pulizia accurata delle mani, insieme a tutti questi comportamenti precauzionali, dovrebbe eliminare in pratica il rischio di contaminazione ma resta che il consumatore non può sapere se è stato rispettato il manuale Haccp (Hazard analysis and critical control points). L'Haccp è un sistema di autocontrollo che ogni operatore nel settore della produzione di alimenti deve mettere in atto al fine di valutare e stimare pericoli e rischi e stabilire misure di controllo per prevenire l'insorgere di problemi igienici e sanitari. Le norme generali in materia sono molto vaghe, risalgono a un decreto presidenziale del 1980, ma sono minuziose nel prescrivere al personale il copricapo (anche per i calvi) e il grembiule di colore chiaro in modo che si possa notare l'eventuale sporco. Tutto il resto è rimandato ai vari "Regolamenti d'igiene" di cui ogni Comune si dota a suo discernimento. Quindi capita che i negozianti adoperino pinze e guanti usa e getta in alcune città e in altre no.

Se le norme riguardano il personale e l'assetto del punto vendita, anche il consumatore deve autodisciplinarsi e tenere un comportamento corretto nel "self service". Indossare sempre i guanti nel manipolare la frutta e gli ortaggi, non palpare e frugare a lungo nello scegliere la merce, causandone un deterioramento. Non portare al naso il prodotto per valutarne all'olfatto la qualità. Non spiluccare nell'assaggio il grappolo d'uva o la ciliegia. Se si è raffreddati o influenzati tenersi alla larga dai banchi evitando di tossire o starnutire, e in ogni caso coprirsi il viso con un fazzoletto, se necessario. Rispettiamo così il prossimo, per pretendere per noi lo stesso comportamento.

GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

LE SCHEDE IN RITARDO

Caro Direttore,
grazie mille per la tua e-mail. Realmente cerco di fare del mio meglio, nonostante i miei 85 anni, perché sono veramente appassionato della nostra Accademia, ma a volte sono solo a risolvere i vari lavori e mi sarò certamente dimenticato, non credo però tanto tempo. In ogni caso grazie ancora e farò del mio meglio per essere più tempestivo.
Con i miei più sinceri e cordiali saluti

FRANCO CECIARELLI
Delegato di Città del Messico

Caro Ceciarelli, a termini di regolamento avevo "cestinato" tre schede di riunioni conviviali eccessivamente vetuste e fuori tempo massimo. In via del tutto eccezionale, accettando le giustificazioni, le pubblicheremo ugualmente. La tua Delegazione conta ben 21 Accademici: potrebbero collaborare di più.

IL "CASO SCATURCHIO" E NAPOLI DOLCISSIMA

Carissimo Direttore,
ti prego di pubblicare una "errata corrige", anche se non si tratta di un refuso e neanche di uno scambio di persona. Si tratta invece di correggere una notizia pubblicata nell'articolo "Napoli dolcissima" apparso sulla nostra rivista nel numero di luglio 2010. In esso avevo affermato che la gara per l'assegnazione del marchio "Scaturchio" era stata vinta da due imprenditori della ristorazione di Napoli e che, pertanto, potevamo sperare di non dover rinunciare a un altro dei punti di riferimento della pasticceria napoletana. Così era in quel momento! Senonché alla fine di luglio i due imprenditori non si sono presentati alla firma definitiva del contratto, chi dice per dissapori sorti e chi per mancati accordi con i sindacati. Fatto sta che il negozio a piazza San Domenico ha chiuso i battenti insieme ai laboratori di vico San Geronimo alle Monache e agli uffici. A questo punto non resta che rifare la gara! Possiamo sperare che la vicenda abbia un seguito positivo o dobbiamo rassegnarci all'idea che il marchio "Scaturchio" segua il destino del marchio "Caflish"?

MASSIMO PISANI
Delegato di Napoli-Capri

Rendiamo omaggio alla correttezza e alla tempestività dell'amico Pisani, sempre ben informato delle cose napoletane. Anche noi ci auguriamo che questo antico e goloso baluardo della pasticceria partenopea rimanga, per dirla con Petrolini, "più bello e più forte che pria".

LA MALVAGIA MALVASIA

Caro Direttore,
ho letto con viva sorpresa come il vino "malvasia" si chiamasse pure "malvagia" e che a Venezia esistessero delle "malvagie" (?), come dall'articolo dell'Accademico di Udine Pietro Adami ("Civiltà della Tavola", n. 217, p. 32). Penso sia cosa gradita la lettura del mio saggio storico dedicato a tale vino e al suo commercio e vendita all'interno della Serenissima Repubblica di Venezia nel corso di molti secoli. Poiché sono una archivista, tale saggio è il risultato di una ricerca sulle fonti documentarie conservate presso l'Archivio di Stato di Venezia - in parte anche inedite! - e non un "compendio" di notizie da fonti già edite e conosciute, come spesso accade. La ricerca era stata già presentata per la Delegazione di Venezia Mestre.
Cordiali saluti

MICHELA DAL BORGO
Accademica di Mestre

Così risponde Pietro Adami:

In merito alla disputa, meramente accademica, circa l'esatta definizione del vino Malvasia, l'Accademica di Mestre, Michela Dal Borgo, attiva presso l'Archivio di Stato di Venezia, sostiene di non avervi trovato traccia della dizione "Malvagia", usata nelle mie note su "Civiltà della Tavola", manifestando "viva sorpresa" (nonostante un espresso riferimento si ritrovi anche nel suo importante articolo "Commerci e fortune di un vino dalla Grecia a Venezia"). Per contro, mi preme sottolineare che scrivendo faccio sempre espresso riferimento ai documenti consultati, precisando che nell'importante lettera indirizzata a "Ill. et Ecc. Cardinale Guido Ascanio Sforza della Santa Romana Eglesia" dal generale camerlengo Sante Lancerio vengono indicati 50 tipi di vino, primo fra questi proprio la "Malvagia".
Cordialmente

PIETRO ADAMI
Accademico di Udine

Non si tratta di una disputa ma di una dotta precisazione. D'altra parte la lettera di Sante Lancerio è ben nota. Si tratta di un personaggio importante della corte pontificia, con l'incarico ufficiale di "bottigliere" (oggi verrebbe chiamato sommelier) di papa Paolo III Farnese e che ci ha lasciato un testo prezioso sui vini del suo tempo, recentemente ripubblicato anche dal compianto Luigi Veronelli: la sua opera può essere considerata il primo esempio di guida ragionata ai vini italiani (eravamo alla metà del Cinquecento). La Malvasia è davvero Malvagia se fa discutere due bravi Accademici.

CORRETTORI E MALFATTORI

Caro Direttore,
in merito a due svarioni apparsi nel mio pezzo "Matrimonio napoletano" del numero di giugno della nostra rivista, mi dicono (a me che scrivo ancora con la penna stilografica!) che i benemeriti correttori automatici-elettronici sono dispotici e capricciosi. E va bene. Anzi, no, va male! Questi super correttori non possono ignorare - come tu e io sappiamo bene - che "coquina" in latino si scrive proprio coquina e non "cochina"! Per quanto riguarda, poi, la "piccerella" del raccontino napoletano, ella si dedicava (ovviamente!) all'accudimento dei suoi fratellini, mentre il miope e imprevedibile correttore (malfattore...) ha modificato in accadimento tra virgolette.

PETRONIO PETRONE
Accademico di Napoli

Il "malfattore" non è il correttore ma il malefico computer che, elettronicamente, corregge certe parole a piacere suo (e dispiacere nostro). Basti pensare che, pur avendo inserito nella "memoria" artificiale dello strumento il cognome di Giovanni Ballarini, 9 volte su 10 scrive "Ballerini", sapendo forse che il nostro Presidente ama firmarsi "Dancer".



IL CAFFÈ ESPRESSO ALLA FIERA DI TRIESTE

Il mondo del caffè si dà appuntamento a Trieste per la fine di ottobre alla fiera biennale "TriestEspresso expo" giunta quest'anno alla quinta edizione. L'Italia è il primo Paese al mondo per esportazione di caffè tostato con un fatturato di 700 milioni di euro all'anno e negli ultimi anni sono cambiati i modi attraverso i quali il caffè viene consumato, con una crescente domanda dell'"espresso all'italiana". Considerati questi movimenti del settore, oltre all'aspetto prettamente commerciale dell'evento, il "TriestEspresso expo" sarà il luogo dove tutti gli attori del comparto elaboreranno le strategie del mercato, analizzando le criticità, i punti di forza e le nuove direttrici da percorrere.

APPUNTAMENTI CON I TARTUFI

L'Associazione nazionale Città del tartufo, nata nel 1990 con gli obiettivi di tutela, commercializzazione e promozione del tartufo e dei territori a esso legati, ha programmato una serie di iniziative, per valorizzare il prezioso fungo, che vanno dall'ambiente all'enogastronomia al turismo. Tra gli appuntamenti della stagione autunnale, l'Associazione ha organizzato un convegno nazionale ad Alba, dal titolo "Per fare un tartufo ci vuole un albero: politiche ed esperienze di gestione degli ambienti a vocazione tartufigena". Inoltre, l'Associazione sta approntando un percorso in vista dell'Expo 2015, un'importante vetrina per il "made in Italy", per promuovere il rapporto tra tartufo e territorio, binomio da valorizzare il più possibile con la propria attività istituzionale. A Sant'Angelo in Vado, una cittadina ricca di arte e cultura nei pressi di Urbino. si svolge, fino alla fine di ottobre, la Mostra nazionale del tartufo bianco pregiato delle Marche, giunta alla 47ª edizione. La manifestazione prevede anche molti eventi culturali e gastronomici legati al tartufo. Odalengo Piccolo è un paese di case in tufo in provincia di Alessandria, composto da sette caratteristici borghi, circondati da querce, tigli, pioppi che nascondono tra le radici il prezioso tubero, dal profumo piacevolmente aromatico: la "trifola". Da diciassette anni il piccolo comune celebra il suo prodotto di eccellenza con una fiera autunnale dal nome "Tufo&tartufo". Anche quest'anno il programma ha unito momenti di cultura tradizionale ad appuntamenti di gusto, natura, arte e folklore, tra cascinali e boschi alla scoperta dei luoghi del tartufo.

GIÀ CERTIFICATI TRENTOTTO RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO

Dopo cinque mesi dalla nascita del bollino "Doc" per la ristorazione di qualità, sono già 38 i ristoranti italiani nel mondo certificati sino a oggi con il marchio "Ospitalità italiana, Ristoranti italiani nel mondo". L'idea del progetto di Isnart (Istituto nazionale ricerche turistiche) e Unioncamere è maturata sull'esperienza acquisita dal sistema camerale entro i confini nazionali con il marchio "Ospitalità italiana", nato nel 1997 per garantire la qualità del servizio delle aziende turistico-ricettive. Stessa la logica da cui è nato il progetto "Ristoranti", che si è posto l'obiettivo di raggiungere, entro l'anno, la quota di circa mille locali. Londra, Singapore, Praga, Barcellona, Città del Messico, Caracas, Dubai, Chicago, sono alcune delle città dove si trovano i primi locali certificati, con il coinvolgimento delle Camere di commercio italiane all'estero, dislocate in 45 diversi Paesi.

ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP, MODIFICHE AL DISCIPLINARE

Il Ministero delle Politiche agricole e forestali ha comunicato che l'Unione europea ha accolto la richiesta delle modifiche al disciplinare della robiola di Roccaverano Dop: sarà necessario comunque attendere alcuni mesi prima di vederle definitivamente riconosciute. Esse interessano la descrizione del prodotto, la prova dell'origine, il metodo di ottenimento, la zona geografica e l'etichettatura. La robiola di Roccaverano Dop è un formaggio che si produce tutto l'anno con latte crudo intero di capra, di pecora e di mucca, animali provenienti da razze allevate esclusivamente nell'area di produzione.

NEL POLESINE CONTRO AGROPIRATERIA E CONTRAFFAZIONE

La risposta polesana per dare linfa alle imprese, all'economia e al turismo è stata quella di valorizzare i marchi Dop e Igp e delle produzioni tipiche, anche per garantire al consumatore qualità e sicurezza. L'Assessorato Agricoltura e pesca della Provincia di Rovigo ha deciso di aiutare l'economia e il turismo attraverso un progetto di promozione e valorizzazione dei propri prodotti, tra cui il pesce (cefalo del Polesine), i molluschi (cozza di Scardovari e vongola verace del Polesine), la frutta (melone del Delta del Po), gli ortaggi (radicchio di Chioggia, zucca di Melara, aglio bianco polesano) e tanti altri. Le eccellenze polesane sono frutto di un territorio dalle forti tradizioni e della capacità di mantenere inalterati nel tempo metodi di produzione e di lavorazione artigianali, a garanzia di qualità e genuinità.

a cura di
SILVIA DE LORENZO

CENA ECUMENICA 2010



La cena ecumenica, ormai diventata istituzionale per l'Accademia, non avrà più, a partire da quest'anno, la data fissa del 16 ottobre come è accaduto negli ultimi anni. Ciò per evitare che un appuntamento così importante per l'attività conviviale accademica si possa sovrapporre agli impegni del fine settimana. Il Consiglio di Presidenza ha pertanto deciso che, a partire dal 2010, la cena ecumenica verrà programmata per il terzo giovedì di ottobre. Quest'anno, quindi, la riunione conviviale, che vedrà insieme, alla stessa mensa virtuale, gli oltre settemila Accademici in Italia e nel mondo, si svolgerà il 21 ottobre alle 20,30. I Delegati cureranno che la cena ecumenica sia accompagnata da una idonea relazione di carattere culturale che illustri l'importante tema proposto sulla cucina delle festività religiose.

UNA RIVISTA D'ALTA CULTURA

Claudio Benporat, nel fascicolo numero 62 della rivista, da lui diretta, "Appunti di gastronomia", compie un'attenta e acuta analisi comparata di un ricettario trecentesco, in passato scoperto e parzialmente pubblicato nel 1887 da Olindo Guerrini, a quel tempo direttore della Biblioteca universitaria bolognese. Sono trenta pagine di alta cultura non solo gastronomica ma anche storica e sociale. Il medesimo fascicolo, poi, riporta altri saggi di indubbio interesse dovuti all'Accademico Enrico Carnevale Schianca ("Il bergoleto"), Francesco Barilli "(La pasta nei manoscritti italiani"), Bruno Maggi ("Un banchetto secentesco"), Simona Leone ("Zuppa inglese e tiramisù") e Marcello Lenghi ("La cuciniera piemontese").

BREVIARIO DELLA CUCINA NAPOLETANA
di Mario Stefanile

Colonnese editore, Napoli
€ 7,00

Mario Stefanile, eclettico cultore delle cose napoletane, ci ha lasciato testimonianze inarrivabili della sua passione e della sua profonda cultura. Questo agile libricino riporta una serie di ricette tipiche della cucina all'ombra del Vesuvio, corredo indispensabile alla poetica prosa di un'altra opera di Stefanile, quel "Partenope in cucina" pubblicato molti anni fa dall'Ente turismo di Napoli e ripreso, in una bella edizione artistica, da Gabriele Benincasa.

IL MIELE NELL'OCCIDENTE MEDIEVALE
di Laura Prosperi

Edizioni "Le Lettere" dell'Accademia dei Georgofili, Firenze
€ 20,00

Il miele è stato, nei secoli, il protagonista assoluto di quel gusto gastronomico definito con la formula del "dolce e salato". Soppiantato in molte cucine e in molte mense, ha mantenuto intatto il suo magico potere di dolcificante naturale proveniente dall'infaticabile opera delle api. Questo bel saggio ripropone, in chiave storica ma anche gastronomica, il lungo cammino del miele in Occidente nel corso di quel periodo storico definito a torto "oscuro", cioè il Medioevo. Questa pubblicazione, sotto l'egida della benemerita Accademia dei Georgofili, è stata possibile grazie al patrocinio dell'Associazione degli apicoltori italiani.

GATRONOMIA E CUTE
di Luigi Altobella

Fuori commercio

L'autore, Delegato di Foggia-Lucera e primario dermatologo, ha pubblicato in questo opuscolo il testo di una sua relazione sul rapporto esistente tra gastronomia e dermatologia (e cosmetica). Oltre a una analisi scientifica dell'argomento, l'autore presenta le schede di alcuni prodotti vegetali (radicchio, melanzana, riso, spinaci ecc.) che hanno benefici effetti sulla salute della nostra pelle.

INTOLLERANZE ED ALLEANZE ALIMENTARI
a cura di Luigi Marini

Delegazione di Teramo
Fuori commercio

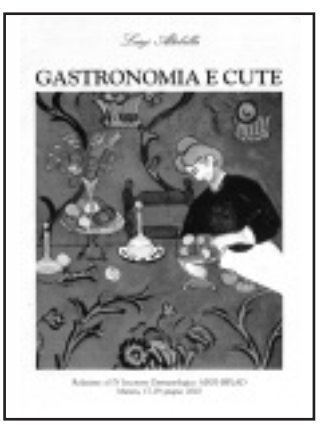
Il "Quaderno" contiene gli atti del convegno accademico sulle intolleranze e alleanze alimentari, svoltosi recentemente a Teramo, organizzato dal Delegato Luigi Marini. Nell'introduzione, icasticamente, il Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini cita un vecchio proverbio: senza mangiare si muore, mangiando si rischia di morire. Le numerose relazioni (ben tredici) illustrano i pericoli di un'alimentazione scorretta indicando puntualmente anche i contravveleni, sia naturali che medici ma anche psicologici e comportamentali. Un testo completo ed esauriente.

MAIS: 8000 ANNI MA NON LI DIMOSTRA
a cura di Giampaolo Ladu

Delegazione di Pisa-Valdera
Fuori commercio

La Delegazione ha pubblicato, in bella veste, gli atti del convegno sul mais organizzato in collaborazione con la Facoltà di Agraria. Dopo le introduzioni di Manuela Giovannetti e del Delegato Giampaolo Ladu sono riportati i testi integrali delle relazioni di Massimo Livi Bacci ("Il mais e le popolazioni europee"), Roberto Finzi ("Il mais in Italia fra il XVI e XIX secolo"), Raffaele Rizzardi ("Una vita per la polenta"), Alfredo Pelle ("I polentoni: una









ELENCO DEI DONATORI DELLA BIBLIOTECA NAZIONALE "GIUSEPPE DELL'OSSO"



Giovanni Ballarini - Presidente dell'Accademia
Giorgio Fornasari - Delegato di Cremona
Maria Gabriella Guiso e Alfredo Pericciuoli - Consultori di Nuoro
Giampaolo Ladu - Delegato di Pisa-Valdera
Luigi Marini - Delegato di Teramo
Andrea Mochi Onory di Saluzzo - Accademico di Copenaghen
Donatello Giovanni Papa - Delegazione del Vulture
Fulvio Scolari - Accademico di Cremona
Ferdinand Tessadri - Delegato di Merano
Antonio Tolo - Responsabile della Biblioteca comunale "Pellegrino Artusi" - Forlimpopoli
Delegazione del Vulture
Edizioni Pendragon e Papi editore - Bologna
Cult editore - Firenze
Edizioni Voland - Roma
Edizioni Red - Milano
Paola Sidoti - Bayer Crop Science - Milano

bella storia da raccontare"), e le conclusioni dell'Accademico Franco Cocco.

LA CUCINA VELOCE DEL CUCCHIAIO D'ARGENTO
a cura di Clelia D'Onofrio

Editoriale Domus, Milano
€ 25,00

Un bel ricettario, ampiamente illustrato e commentato, che prende in esame un aspetto, sempre più incalzante, della cucina d'oggi: la necessità di far presto e bene ai fornelli. Si tratta della descrizione particolareggiata di ben 250 piatti, con preziosi consigli per la loro esecuzione, con speciale riguardo alla esigenze nutrizionali e al rispetto sia del gusto che della tradizione gastronomica italiana.

RICETTARI DI CASA

Edizioni Casa Artusi,
Forlimpopoli (piazza Fratti 2)
€ 10,00

Nei "Quaderni di casa Artusi", collana diretta dall'Accademico Massimo Montanari, compare un importante ed esaustivo volume con questo sottotitolo: "Materiali per una bibliografia italiana 1800-2009". Si tratta di un'opera indispensabile che colma una grave lacuna, curata da Rino Pensato e Antonio Tolo, con puntuali presentazioni di Giordano Conti e Piero Meldini. La messe di informazioni che se ne può ricavare è notevole, altrettanto lo è il corredo iconografico. Di particolare spessore culturale la parte dedicata ai ricettari, da Gioacchino Belli ad Andrea Camilleri, da Grazia Deledda a Carlo Emilio Gadda, da Giovanni Guareschi ad Alessandro Manzoni, da Cesare Pavese a Mario Soldati, per non citarne che alcuni.

IL GUSTO
di Elena Maria Bajetta

Edizioni Red, Milano
€ 10,00

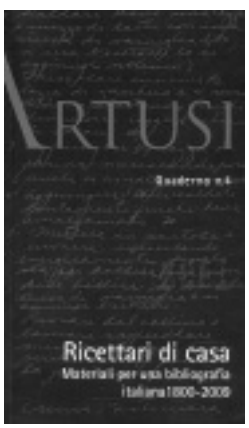
L'antico dubbio se sia nato prima l'uovo o la gallina si potrebbe applicare anche alle papille gustative: è il variare del cibo che cambia il senso del gusto, o viceversa? Questo volumetto, riccamente illustrato con riproduzioni di opere d'arte inerenti al cibo e al gusto, analizza con simpatica disinvoltura i vari aspetti del dilemma, con interessanti variazioni sul tema e un rapido corredo di ricette, manco a dirlo, tutte gustose. In appendice, gli itinerari alla ricerca dei prodotti tipici Dop e Igp, regione per regione.

MANGIARE A COLORI
di Maurizio Cusani e Cinzia Trenchi

Edizioni Red, Milano
€ 12,90

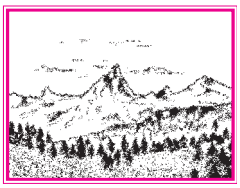
Un curioso ricettario che propone diverse preparazioni gastronomiche in base al colore degli ingredienti e, di conseguenza, dei piatti. Dal rosso delle fragole all'arancio della zucca, dal verde degli asparagi al marrone del tartufo, per non citare che qualche esempio, è un simpatico avvicinamento a una "cucina arcobaleno".











VALLE D'AOSTA

MONTEROSA
1 giugno 2010

Ristorante "Skiman Gontier" di Andrea Costabloz, fondato nel 2007. ●*Frazione Grand Rosiere 48, Champorcher (Aosta);* ☎*0125 376000, anche fax; coperti 45.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie fine ottobre; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 7,44; prezzo € 30,00; rustico, caratteristico.*

Le vivande servite: mocetta di Bosses con fragole e gelatina al Muscat di Chambave; sfoglia di farina di castagne e carciofi; stinco di maiale al forno con patate; panna cotta ai profumi di alta montagna (menta e genepy).

I vini in tavola: Ombre 2007 (Le Clocher di Jovençan; Gamay 2008 (Teppex di Aimavilles).

Commenti: In un ambiente rustico ed elegante, in una vallata selvaggia della Valle d'Aosta, il convivio organizzato dalla Simposiarca Teresa Charles ha permesso agli Accademici di conoscere meglio un territorio e un ristorante con piatti che coniugano la tradizione, l'innovazione e la riscoperta dei prodotti locali. Dopo un lauto aperitivo, è stata servita una sfoglia di farina di castagne e carciofi, delicata ma completa nel gusto avvolgente della farina di castagne riscoperta come ricchezza della vallata. Il piatto forte è stato lo stinco di maiale ai funghi porcini servito con patate al forno, morbido, tenero, godibilissimo che ha deliziato e convinto tutti. Il dessert è stato piacevole come una curiosa novità particolarmente adatta per concludere una bella cena con sapori che hanno richiamato i digestivi dei nostri antenati.



PIEMONTE

ALBA-LANGHE
13 giugno 2010

Ristorante della "Cascina Bertolotto" di Giuseppe Traversa. ●*Regione Rocchetta, Spigno Monferrato (Alessandria);* ☎*0144 91551, fax 0144 950036.* ●*Valutazione 9; prezzo € 35,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: salame di Serole; friciule; uova ripiene; frittatine di erba amara; cipolle ripiene; frittini di latte; tagliatelle ai funghi e salsiccia; gallina bollita; robiola di Roccaverano con mostarda d'uva; "bunet" e torta di nocciola.

I vini in tavola: vini della Cascina Bertolotto: Barisi bianco, Dolcetto La Muiette, Brachetto secco La Tia.

Commenti: Riunione conviviale particolare ed esclusiva a Spigno Monferrato nella proprietà del cavaliere Giuseppe Traversa, padre di Fabio nostro Accademico. Situata in mezzo alle colline dell'alta Langa, nella sua cantina si producono degli eccellenti vini con metodo biologico. Particolare interesse ha avuto la scoperta di vini "storici" difficilmente reperibili (Brachetto secco). Gli Accademici, quasi al completo con familiari e amici, hanno potuto assaporare ottimi piatti cucinati con materie prime genuine provenienti da allevamenti e coltivazioni della "Cascina". Le cuoche, la mamma e la nonna di Fabio, hanno ricevuto un meritato applauso da tutti gli ospiti.

ALESSANDRIA
6 giugno 2010

Ristorante "Belvedere" della famiglia Rebellini, fondato nel 1919. ●*Località Pessinate 53, Cantalupo Ligure (Alessandria);* ☎*0143 93138; coperti oltre 100.* ●*Parcheggio davanti al locale; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 45,00; elegante e accogliente.*

Le vivande servite: carré di maiale locale affumicato dal ristoratore con insalatina di campo, gratin di prugnoli e montebore con uovo alla coque sempre locale; malfatti di ricotta prodotta localmente e ortiche condite con burro artigianale; agnello della Val Staffora in due cotture; piccolo assaggio di formaggi di produzione locale; gelato alle arance amare con ragù di frutti di bosco e fonduta di cioccolato bianco; caffè; ciliegie appena colte.

I vini in tavola: Cortese di Gavi Villa Sparina 2008; Timorasso 2008 della Colombera; Barbera del Poggio Rosso di Claudio Mariotto 2004; Muscatè di Massa 2009.

Commenti: Il ristorante si trova nella Val Borbera a 650 metri d'altezza e domina le gole di Pertuso, dove la natura è ricca e tranquilla. È un locale di tradizione familiare che vede ora in cucina il giovane Fabrizio e la giovanissima Serena, sempre seguiti dalla madre Marisa, mentre il padre coltiva e alleva quasi tutto quanto viene imbandito in tavola. Ottimo l'inizio con il maiale affumicato e il gratin di prugnoli, seguito dai malfatti veramente deliziosi e da pezzi di agnello ben cotti sia nella forma di costine impanate e fritte sia come scottadito. Interessante l'assaggio di formaggi locali dell'azienda DeMaria e superlativo il dolce di gelato e cioccolato bianco. Il vino che ha accompagnato il pranzo è stato di gran qualità e si è risolto in una ennesima disfida tra i sostenitori del Cortese di Gavi e quelli del Timorasso, vitigno locale riscoperto da qualche anno, senza per questo nulla togliere al Barbera di Mariotto e alla chiusura con un delicato moscatello dell'azienda Massa.

ASTI
10 giugno 2010

Agenzia di formazione delle colline astigiane, fondata nel 1968. ●*Regione San Rocco, 74, Agliano Terme (Asti).* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 35,00; scuola alberghiera.*

Le vivande servite: calici di Spumante con cartocci di verdure fritte; spuma di pe-

INDICE

Valle d'Aosta, Piemonte	*pagina* 33
Liguria	35
Lombardia	36
Trentino-Alto Adige	38
Veneto	39
Friuli-Venezia Giulia	40
Emilia Romagna	41
Toscana	44
Marche	47
Umbria, Lazio	49
Abruzzo	51
Molise, Campania	52
Puglia	53
Calabria, Sicilia	54
Sardegna	55
Europa	56
Nel mondo	58
CARNET DEGLI ACCADEMICI	60
DALLE DELEGAZIONI	63

Ai Delegati: *imprescindibili ragioni editoriali rendono necessario mantenere i "Commenti" delle riunioni conviviali in uno spazio limitato. La direzione della rivista ha provveduto a tagliare i "Commenti" che superano il limite, indicato (peraltro da sempre) sulle schede prestampate, di dieci righe dattiloscritte. La decisione è stata presa nella convinzione che le ragioni di fondo che l'hanno determinata verranno comprese e applicate.*

PIEMONTE segue

perone con croccante di acciuga; terrina di faraona affumicata e melanzana con crema fredda al castelmagno; fiori di zucca farciti di baccalà con guazzetto di pomodori "cuori di bue"; risotto alle taccole e piselli novelli con animelle e burro di nocciola; sottofiletto di fassone all'erba "cerea" con purea di fave e albicocche glassate; semifreddo alle ciliegie con croccante di riso e salsa ai due cioccolati; piccola pasticceria; caffè e liquori.

I vini in tavola: Arturosé, metodo classico, Bersano; Libera; Barbera d'Asti Doc, Bava; Rovereti, Gavi del comune di Gavi Docg, Chiarlo; Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Bava.

Commenti: Piacevole riunione conviviale all'istituto di Agliano. Dopo l'aperitivo in giardino, i cuochi hanno presentato un menu vario e completo eseguito con cura e attenzione. Veramente ottimi i fiori di zucca; il risotto era cotto al punto giusto e ben condito. Un plauso particolare al maestro pasticciere per gli ottimi dolci. Buoni i vini, serviti con generosità. Attento, quasi commovente il servizio degli emozionatissimi allievi. Prezzo ottimo. Questo istituto, governato con lungimiranza dalla prof.ssa Barbarino, intrattiene rapporti costanti e positivi con la Delegazione di Asti che è particolarmente vicino ai giovani e agli studiosi di cucina. Prima di cena il neo Accademico Giovanni Curradi ha brevemente illustrato un libro sulla ristorazione nei vagoni-ristorante dei treni.

CUNEO-SALUZZO
4 giugno 2010

Ristorante "Da Renzo" di Giacomo Spada e Giammaria Rossi, fondato nel 1976. ●Regione Ruinas 1, Aisone (Cuneo); ☎0171 95752, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì sera e martedì. ●Valutazione 8,36; prezzo € 38,00; tradizionale, accogliente, rustico.

Le vivande servite: terrina di galletto con misticanza; paté di agnello sambucano con crostoni e burro di montagna; timballo di asparagi con fonduta d'alpeggio; "crouset" della tradizione, salsiccia e porri; agnello sambucano al forno; fragole all'aceto balsamico con gelato al "pan de pice" e bavarese al gianduia.

I vini in tavola: Franciacorta rosé (Vezzoli); Dolcetto d'Alba (Rocche di Costamagna); Nebbiolo (Rocche di Costamagna); Moscato d'Asti (Serragrilli).

Commenti: Il Simposiarca Roberto Martino ha scelto questo ristorante da sempre ritenuto dalla critica gastronomica uno dei locali importanti della ristorazione nella montagna cuneese. Nel 2008 lo storico patron ha passato il testimone al figlio Giacomo, il quale, brillantemente coadiuvato da Giammaria Rossi, ha dato al locale una nuova veste, sia nella preparazione dei piatti che nella loro presentazione, pur mantenendo vive le ricette storicamente legate alla cucina del padre. Il menu proposto ha riscosso un gran successo. Tra gli antipasti il più prelibato è stato senza dubbio il famoso paté di fegato di agnello. Saporiti e delicati allo stesso tempo sono stati i "crouset", pasta tipica della montagna di cui il cuoco ha poi fornito una dettagliata descrizione della preparazione. Il secondo è stato un trionfo: l'agnello era tenerissimo, la cottura perfetta e il sapore genuino visto che non era stato guarnito con alcunché. Il dessert, sicuramente particolare, ha incontrato i gusti di tutti.

IVREA
25 giugno 2010

Ristorante "La Rava e la Fava" di Francesco Mauro, fondato nel 1999. ●Via San Pietro Martire 21, Ivrea (Torino); ☎0125 48412, anche fax; coperti 60+40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie fine settembre-inizio ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 45,00; rustico.

Le vivande servite: aperitivo con Spumante e frittura in cartoccio; gamberoni in padella con vinaigrette al rosmarino; tortino di melanzane con pesce spada e provola; linguine con scampi e pomodorini pachino; pesce e crostacei alla griglia con insalatina mista di stagione; sorbetto al limone e piccoli dolci.

I vini in tavola: Torbato spumante brut (Sella e Mosca, Alghero); Vermentino di Gallura Docg Funtanaliras (Cantina del Vermentino, Monti).

Commenti: Ultima riunione prima delle vacanze estive in un piccolo ristorante sulle rive del lago Sirio, con menu rigorosamente di pesce. Tutt'intorno solo verde e tranquillità. La cena, organizzata dal Simposiarca Angelo Spiller, è iniziata sul prato del ristorante attrezzato per l'aperitivo con ottimi cartocci di frittura di pesce. Successivamente a tavola, sotto la tettoia, tutti i piatti sono stati molto apprezzati, con particolare riguardo ai gamberoni in padella e alla grigliata di pesce; ottimo il sorbetto al limone. Buone votazioni per tutti i piatti a dimostrazione del generale gradimento. Il Delegato ha ringraziato il Simposiarca per la buona riuscita della cena e si è complimentato con il giovane chef sia per la qualità del pesce che per il modo di cucinarlo, semplice ma che permetteva di apprezzarne appieno la freschezza.

NOVARA
7 luglio 2010

Ristorante dell'hotel "San Rocco" di Hotel San Rocco srl. ●Via Giuppini 11, Orta San Giulio (Novara); ☎0322 911977, fax 0322 911964; coperti 150-200. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 90,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo in riva al lago con gamberi crudi al sesamo, fritturine in tempura, tartine assortite, carne battuta al coltello, stuzzichini e sfiziosità varie con flûte d'aperitivo; a tavola: insalata di luccioperca con verdure, patate affumicate e agretto rosso e verde; involtini di melanzane alla trota fario in crema di piselli con pancetta ossolana; filetto di vitello farcito di menta, pecorino, pomodori canditi e fave; parfait agli agrumi profumati allo zenzero; piccola pasticceria; caffè.

I vini in tavola: Alta Langa metodo classico (Enrico Serafino); Arneis (Cascina Chicco); Barbera d'Asti "La Marescialla" (F.lli Pavia); Malvasia di Casorzo (Bricco Mondalino).

Commenti: La particolarità della serata - dedicata al 50° della Delegazione, ai festeggiamenti per la nomina di Costantino Tromellini a componente dell'Albo d'onore della Accademia e al passaggio della campana al nuovo Delegato Mario Tuccillo - è stata valorizzata da una cena che ha riscosso grande successo tra tutti i partecipanti. Per l'occasione i numerosi Accademici novaresi e gli illustri ospiti convenuti hanno celebrato l'evento con una cena in cui la raffinata semplicità e la leggerezza delle vivande si fondava essenzialmente sull'estrema freschezza del prodotto, sulla eccellenza del pescato locale e delle carni di Piemonte. Il tutto impreziosito dal magistrale tocco dello chef Paolo Viviani, che ha saputo proporre - con particolari ingredienti - sapori anche inediti per raggiungere calibratissimi accostamenti, e vere e proprie emozioni gustative. La splendida serata ha confermato il corale apprezzamento per un ristorante e uno chef già ai vertici del gradimento accademico novarese.

TORINO
13 luglio 2010

Ristorante "Bric" di Luciano Trucchi, fondato nel 1968. ●Strada Colle della Maddalena 170, Moncalieri (Torino); ☎011 8610342. ●Parcheggio interno, ampio; prenotazione preferibile; ferie mai; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 40,00.

Le vivande servite: alici marinate e caviale di melanzane; battuta di fassone, fondente di basilico e capperi di Pantelleria; gazpacho con bocconcini di polpo al rosmarino; carpaccio di ombrina con insalatina di misticanze; insalata di ceci e pomodori confit con bocconcini di baccalà islandese e menta; rolls di sottofiletto di fassone con pistacchi di Bronte; bocconcini di salsiccia di Bra con purea di mele Golden; insalatina di formaggi piemontesi con sedano selvatico; tonno di coniglio con giardiniera; ravioli di mozzarella di bufala, provola, pomodoro ciliegino e fondente di basilico; degustazione mista di gelati della casa.

I vini in tavola: Asso bianco e Barbera d'Asti (tutti e due dell'Azienda agricola La Mondianese di Montemagno d'Asti).

CURIOSITÀ

Si spende meno o si spreca meno?

Mangiamo meno pane, pasta, frutta, uova, latte e formaggi: tutti questi alimenti fanno segnare un consumo sceso del tre per cento.

MARCO NESE
(dal "Corriere della Sera")

Commenti: L'atmosfera di inizio Novecento trova nel ristorante "Bric" la sua massima esaltazione. L'ambiente raffinato, la qualità della cucina e l'accurato servizio si amalgamano mirabilmente con la filosofia dello chef Stefano, che ogni giorno consacra la propria passione cucinaria alla riscoperta degli antichi sapori. In occasione della nostra riunione conviviale estiva il padrone di casa Luciano Trucchi ci ha proposto uno spartito che si è ispirato alla più recente moda del finger food, con un livello alquanto insolito e raffinato. L'intera cena è stata organizzata con monoporzioni, servite a buffet e degustate a tavola, accompagnate da vini eccellenti e da musica dal vivo molto piacevole, in un'atmosfera allegra e amichevole.

TORINO LINGOTTO
10 giugno 2010

Ristorante "La Pista" di Massimiliano Gindro, fondato nel 2003. ●Via Nizza 270, Torino; ☎011 6313523, fax 011 6313708; coperti 50. ●Parcheggio sulla pista; prenotazione consigliabile; ferie tre settimane ad agosto e tra Natale e Capodanno; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno e domenica. ●Valutazione 7,80; prezzo € 60,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto: arbarelle mignon con crema di peperoni di Carmagnola rossi e gialli; cartocci con frittura leggera di calamari spillo; filetto di triglia su crema di asparagi e fiori di zucca; lamella di foie gras affumicato; torcione di foie gras e gamberi rossi, pane brioche e giardinetto di limoni; monococco al nero di seppia, crema di piselli alla mentuccia e tartare di salmone balik; veli di ricciola cotta e cruda, succo di rapanelli, verdure stufate, salsa al vermut bianco Martini; mousse allo yogurt, pistacchi cristallizzati e passatina di albicocche alla melissa; cremoso al cioccolato con spuma di nocciole e granita al caffè.

I vini in tavola: Franciacorta brut in magnum (Contadi Castaldi); Alcedo 2004 da uve stramature di Timorasso (Franco Martinetti); Friuli Isonzo Chardonnay 2008 (Lis Neris); Rhum agricole J. M. (Les Héritiers Crassous de Medeuil).

Commenti: Massimo Guzzone ha realizzato una piacevolissima serata dimostrandosi in ottima forma. Dopo un fresco aperitivo in terrazzo, il percorso è iniziato con una preparazione di foie gras e gamberi rossi ricca e sontuosa, ottimamente rifinita dalla presenza del limone candito. Assolutamente perfetto l'accostamento con il Timorasso passito di Martinetti. Molto buono anche il secondo piatto, con eccellenti ingredienti di base che si fondono in una grande legatura cromatica e di sapori. Interessante proposta di pesce in un confronto cotto/crudo abbastanza riuscito. Molto raffinati i complementi a base di verdura. La ricciola probabilmente non è la scelta più felice per questa realizzazione. Assolutamente piacevole il dessert freddo, articolato e rigoroso ma che necessita di uno sforzo ulteriore sulla densità. Efficienti e affiatati i ragazzi in sala che hanno validamente contribuito a un servizio impeccabile per oltre ottanta commensali.

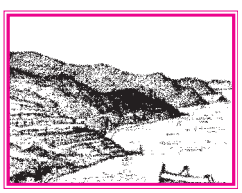
TORINO LINGOTTO
8 luglio 2010

Ristorante "Osteria del Paluch" di Marina Ramasso e Lino Bellese, fondato a inizi Novecento, nuova getione dal 1985. ●Via Superga 44, Baldissero Torinese (Torino); ☎ 011 9408750, fax 011 9407592; coperti 40. ●Parcheggio privato; prenotazione consigliabile; ferie in inverno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì tranne il periodo estivo. ●Valutazione 7,40; prezzo € 60,00; tradizionale.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto: tometta di salame di Bobbio, parmigiani, frittatine alle erbe; filettini di trota leggermente affumicata con insalata russa tradizionale; trittico di carpione (ovetto di cascina, zucchino, cotoletta di pollo); millefoglie di verdure estive; sella di coniglio al rosmarino e patatine al burro; sorbetto di limone con lamponi; zabaione ghiacciato con nocciolini di Chivasso; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Spumante brut metodo classico (Deltetto); Timorasso La Colombera 2009; Nebbiolo Vietti Perbacco 2006; Moscato passito Aviè Castle't 2007.

Commenti: Scelta collinare per questa riunione conviviale estiva del giorno di luglio probabilmente più caldo da molti anni. Si comincia con l'aperitivo al tramonto accompagnato da stuzzichini sfiziosi. Segue il primo piatto, opportunamente freddo e molto piemontese: ovetto, zucchine e cotoletta in carpione. Corretta l'acidità, esecuzione un poco rituale. Millefoglie di verdure come seconda proposta. Piatto poco territoriale, risultato un po' scontato. Certamente un buono spunto che occorrerebbe rielaborare. Sella di coniglio con patate. In realtà si è trattato di un banale spezzatino infarinato in padella, insipido e vagamente asciutto. Si termina con lo zabaione piuttosto scialbo, non sufficientemente cremoso e avvolgente. Appropriato l'accostamento coi vini, molto accurato il servizio, interessante il rapporto qualità/prezzo. Un locale realmente piacevole che necessita di uno spunto di rinnovato entusiasmo da parte della chef Marina Ramasso.



LIGURIA

ALBENGA E PONENTE LIGURE
30 giugno 2010

Ristorante "Lo Scoglio" di Anna Alessio, fondato nel 2006. ●Viale Ernesto Che Guevara 40, Albenga (Savona); ☎0182 541893, anche fax; coperti 40+20 in terrazza sul mare. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 1-10 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7; prezzo € 45,00; elegante, tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: sfogliatine verdi ai profumi della piana con calamaretti "spunciacurente" su letto di rucola selvatica; cappon in galera; tortino di acciughe; crema di zucche trombette di Albenga; "gattafin" con ripieno di erbe selvatiche e sugo di pomodori "cuore di bue"; coda di rospo con scampi di Sanremo e crema di salicornia; bavarese di asparagi violetti.

I vini in tavola: Riviera Ligure di Ponente Pigato Doc 2009 (Azienda agricola Feipù dei Massaretti, Bastia di Albenga); Riviera Ligure di Ponente Fermentino Doc 2009 (Azienda Claudio Vio, Vendone); Riviera Ligure di Ponente Rossese Doc (Azienda agricola Feipù dei Massaretti, Bastia di Albenga).

Commenti: Una bellissima serata di inizio estate ha permesso agli Accademici di godere della splendida vista del mare di Albenga dalla terrazza di questo bel locale. I prodotti degli orti e i pesci più freschi sono stati presentati al palato dei convenuti che hanno espresso tuttavia pareri contrastanti, non tanto sulla bontà quanto, secondo il parere di alcuni, sulla semplicità dei sapori, che se per qualcuno può essere un difetto, per altri è invece un pregio. I condimenti non risultavano così "accesi" come talvolta la cucina ligure ci ha abituato, ma la freschezza della materia prima e la sua intrinseca sapidità hanno dato buone emozioni. Nel complesso una bella serata in un bellissimo locale che ha onorato la visita dell'Accademia con serietà e impegno.

GENOVA
16 giugno 2010

Ristorante "Oltremodo" di Camst, fondato nel 2008. ●Via Fabrizio De André, Genova; ☎010 2534032, fax 010 2516415; coperti 110+120. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; ferie non previste; giorno di chiusura martedì sera in estate. ●Valutazione 7; prezzo € 35,00; caratteristico.

Le vivande servite: focaccia genovese e Prosecco; spada marinato al pompelmo rosa; tagliolini al nero con gamberi e zucchine; frittura mista su purea di patate al profumo di limone; bavarese al cioccolato bianco con salsa al caffè.

I vini in tavola: Prosecco (Cantine "La Pieve"); vino bianco Falanghina (Cantine del Sannio).

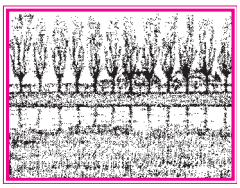
Commenti: Il ristorante "Oltremodo" è situato nell'area del Porto Antico sulla tolda della grande Nave Blu. A un giovane staff di cucina è affidata la rivisitazione in chiave moderna di prodotti soprattutto di mare per rendere ogni evento una occasione coerente con l'ambiente. Ottimo lo spada marinato al pompelmo rosa; buoni i tagliolini al nero di seppia e la frittura mista di pesce. Assolutamente negativo e fastidioso, però, lo schiamazzo che ha accompagnato tutta la serata.

TIGULLIO
18 giugno 2010

Ristorante "U Rustegu" di U Rustegu sas, fondato nel 1968. ●Lago di Malanotte, Borzonasca (Genova); ☎0185 341005, fax 0185 341060; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, privato; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,20; prezzo € 30,00; accogliente.

Le vivande servite: antipasto assortito; trofie al pesto; coniglio alla ligure con verdure dell'orto; brasato alle bacche di ginepro in carpaccio; torta di Mariella.

Commenti: In un accogliente ristorante affacciato sul fiabesco lago di Malanotte gli Accademici hanno gustato una cena dedicata ai locali prodotti ortofrutticoli, fedele alla cucina tradizionale del territorio e rivisitata in chiave "moderna" specie per quanto attiene alle tecniche di cottura. Applausi incondizionati alla chef-imprenditrice che ha illustrato dottamente ogni portata e ha presentato ai convitati le sue valide collaboratrici, specializzate da sempre nella realizzazione di piatti peculiari del luogo, tra i quali la mitica "baciocca". Ottimo il dessert, buoni i vini, accurato il servizio. Una riunione conviviale da non dimenticare.



LOMBARDIA

ALTO MANTOVANO GARDA BRESCIANO
giugno 2010

Trattoria "La Limonaia". ●Via Rimembranze, 18, Gargnano (Mantova); ☎0365 71694; coperti 20-25. ●Parcheggio assente; prenotazione obbligatoria. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00.

Le vivande servite: coppa spumante di benvenuto con piccoli capricci golosi; sarde di lago alla gardesana, sarde di lago con pannata, trota in carpaccio con olio di Limone; spaghettini al ragù di verdure e di lago (coregone, cavedano, persico); carpione del Garda al vapore (trota selvaggia del Garda, secondo la pesca); sorbetto al cedro di Gargnano; crostata di pere al cacao; caffè.

I vini in tavola: Garda rosé brut - Lugana; Garda Sauvignon - Brachetto d'Acqui.

Commenti: In una stanza con le finestre con vista lago, un massimo di 20-25 persone possono gustare la tipica cucina di lago, qui arricchita dalla freschezza del pescato elaborato con maestria dalla titolare del ristorante. Un angolo esclusivo al di fuori del normale circuito della ristorazione, locale che mantiene un buonissimo rapporto qualità/prezzo. Le sarde, la trota e il coregone l'hanno fatta da padroni ma anche il dessert fatto in casa ha riscosso unanime apprezzamento. Buono l'abbinamento dei vini, con una nota di merito al Sauvignon.

ALTO MILANESE
8 giugno 2010

Ristorante dell'hotel "Scià on Martin" di Renzo e Nicoletta Stellini, fondato nel 1970. ●Viale 2 Giugno 1, Buscate (Milano); ☎0331 803000; coperti 120. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 23 dicembre al 2 gennaio; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 8,10; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: aperitivo con piccole sfoglie salate; risotto ai frutti di mare; tonno rosso alla piastra con ananas e lime; semifreddo alle arance amare; caffè.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene in caraffa.

Commenti: Ospiti del ristorante dell'hotel "Scià on Martin" (denominazione derivata da un verso del poeta milanese Carlo Porta) gli Accademici hanno potuto apprezzare la bravura dello chef Lorenzo Motta che si è cimentato con il pesce proponendo piatti che, pur elencati in un menu con descrizione semplice, sono stati realizzati con cura e utilizzando materie prime scelte con attenzione. Il risotto di mare è stato gustato prima che con la bocca con l'olfatto; l'equilibrio dei sapori ha permesso a tutti di apprezzare i singoli componenti utilizzati per la realizzazione e il commento positivo è stato quasi unanime. Anche nella proposta del secondo piatto la semplicità è stata l'elemento dominante: il tonno appena scottato (purtroppo in qualche piatto è scappata la cottura) adagiato su una fetta di ananas passata alla griglia e accompagnata dal sapore aspro-dolciastro del lime ha suscitato commenti favorevoli. Una piacevolissima riunione che si è conclusa con un semifreddo alle arance amare che per alcuni è stato la portata più apprezzata.

ALTO MILANESE
20 luglio 2010

Ristorante "Della Madonna" di Luigi Falanga, fondato nel 2008. ●Via Garibaldi 1, Inveruno (Milano); ☎02 0786875; coperti 65. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 6,80; prezzo € 30,00; familiare, rustico.

Le vivande servite: carpaccio di spada affumicato su misticanza; insalata tiepida di polpo e patate; fusilli al nero di seppia con seppie e pomodori ciliegini; trancio di spada alla griglia con patate fritte; calamari ripieni e fritti con verdure grigliate; gelato al caffè.

I vini in tavola: Prosecco Doc (Mionetto Fascetta Oro 2010).

Commenti: Incontro con gli Accademici in prossimità della partenza per le vacanze estive, con voglia di mare che ha spinto a cercare un ristorante che con il mare è nato e cresciuto: Luigi Falanga, di origine napoletana, ha deciso di portare un po' di Campania in Lombardia proponendo un menu a tutto pesce. Il locale, una vecchia trattoria di Inveruno già conosciuta per i suoi piatti della tradizione lombarda, è stato totalmente reinventato con vista Vesuvio (nei quadri alle pareti) e reti da pesca come controsoffitto. Gli Accademici sono stati accolti con Prosecco e mozzarella di bufala e poi il Delegato ha introdotto la serata (purtroppo in una sala con altri clienti), presentando l'ultima pubblicazione "Tradizione e innovazione nella cucina italiana". I convitati hanno elogiato la "voglia di fare" del patron e chef Luigi, che ha forse esagerato nella quantità di cibo servito a scapito della cura nella preparazione. Piacevoli sono stati lo spada affumicato e il polpo con le patate mentre ad alcuni commensali è stata servita pasta troppo cruda. La serata si è svolta in un clima amichevole e disimpegnato prologo di un arrivederci a settembre.

BERGAMO
23 giugno 2010

Ristorante "Zu'" di Mari Patrizia Zenti, fondato nel 1952. ●Via 25 Aprile 53, Riva di Solto (Bergamo); ☎035 986004, anche fax; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì (tranne luglio e agosto). ●Valutazione 8,70; prezzo € 50,00; accogliente.

Le vivande servite: sinfonia del Sebino (agone alla griglia, arborelle carpionate, trota lacustre con polenta); zuppetta di lago con gamberi di fiume al profumo di zenzero; chicche di patate con gamberi; tortelli di salmerino con salsa all'ortica; spiedino di bottatrice; filetti di persico dorati; salmerino con pancetta; filetto di coregone; fantasia di dessert; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco magnum cuvée speciale (Nino Franco); Colle della Luna (Monzio Compagnoni).

Commenti: In una serata di luna piena, con panorama mozzafiato che dalla sponda bergamasca del lago d'Iseo spazia su tutta la sponda bresciana con vista su Montisola, questo storico ristorante, costruito dal nonno dell'attuale proprietaria negli anni Cinquanta proprio sulla riva e con un molo per l'attracco, ha accolto gli Accademici con una professionalità unica e con un menu davvero speciale, tutto a base di pesce di lago. Serata tutta in crescendo con la partecipazione, purtroppo, di pochi Accademici, ma quei pochi erano tutti entusiasti.

CREMONA
24 giugno 2010

Ristorante "Osteria la Mucca della Nonna" di Antonio Roberto Martinelli, fondato nel 1997. ●Via F. Genala 47, Soresina (Cremona); ☎0374 343191; coperti 150. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 31 luglio, una settimana a gennaio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 35,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini vari e tutti molto apprezzati; risotto al pesto con pomodorini, melanzane, ricotta stagionata; pappardelle al sugo della nonna e salsiccia toscana zafferano e rucola; grigliata di manzo argentino alla brace (filetto, controfiletto, tagliata) con patate al forno e insalata; sorbetto al limone.

I vini in tavola: Saten Le Marchesine, Franciacorta; Gutturnio Cascina Rossa Scarfra Colombi; Morellino di Scansano, Greto delle Fratte; Prosecco millesimato Astoria.

Commenti: Serata vivace e interessante in un ambiente estremamente suggestivo. La cura e l'attenzione nella scelta, la fantasia e la capacità di cucinare i vari cibi hanno ottenuto il plauso generale. Interessante il rapporto tra qualità dei cibi, ambiente, prezzo. La serata si è conclusa con un grande applauso all'Accademico Giandomenico Auricchio, nominato dal Presidente Napolitano cavaliere del lavoro per i suoi meriti nel campo dell'alimentazione italiana.

LARIANA
16 giugno 2010

Ristorante "Tarantola" di Vittorio Tarantola. ●Via della Resistenza 29, Appiano Gentile (Como); ☎031 930990, fax 031 891101; coperti 200. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 6,50; prezzo € 55,00; tradizionale.

Le vivande servite: sfoglia con cipollotto caramellato; alici marinate con verdure estive; fritto leggero di melanzane e basilico; ricotta con pepe nero e miele di acacia; luccioperca con fonduta, germogli e croccante di piselli all'olio d'oliva; risotto con pomodoro fresco, burrata e pesto leggero; maialino da latte al mirto con composta di peperoni allo zenzero; pesche e lamponi alla vaniglia, con gelato al pistacchio e schiuma di panna all'arancia.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut San Venanzio; Vermentino di Bolgheri Solo Sole Poggio al Tesoro; Bacca Rossa Maurigi; Moscato rosato Bogaro Perrone.

Commenti: Una serata all'insegna della cultura in collaborazione con due Rotary club (Como Baradello e Appiano Gentile), che ha visto la partecipazione di circa novanta tra Accademici e Rotariani per degustare la cucina di Vittorio Tarantola, già nota agli Accademici, e per ascoltare Mario Battistini noto sommelier ed Enzo Pomentale, Delegato lariano, sul tema "Il linguaggio enogastronomico". I vini proposti, inferiori qualitativamente rispetto alla cucina, non hanno impedito

una "lezione" simpatica ed efficace sulla loro degustazione. Subito dopo il Delegato ha accompagnato i partecipanti in una analisi dei messaggi gastronomici, dalla sconfitta del nemico fame alla nascita delle fobie alimentari, tipiche di una satolla società.

LODI
21 maggio 2010

Ristorante "La Quinta" di Sergio Granata e famiglia, fondato nel 1982. ●*Viale Pavia 76, Lodi;* ☎*0371 35041, anche fax; coperti 70.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7,90; prezzo € 65,00; elegante.*

Le vivande servite: lumache fritte con polentina bianca e finocchio; confit di storione con verdurine brasate e caviale; ravioli al cuore di coda di bue con burro fuso e nocciole; maialino da latte al foie gras con crema di barbabietole; crema al limone e cioccolato bianco; goccia di mascarpone glassato al fondente con crema mou.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Marsuret); Bardolino Doc 2008 (Le Franghe); Ormeasco di Pornassio Doc 2005 (Lupi); Moscato Molise Doc Apianae 2005 (Di Majo Norante).

Commenti: Riunione conviviale ben riuscita in un noto ristorante della città, ormai guidato con sicurezza da Annarita e Stefano Granata, la seconda generazione che, pur non trascurando la tradizione, sa introdurre nuovi temi e diversificare l'offerta. Un attento lavoro di ricerca ha portato recentemente alla proposta di menu con abbinamento di vini non banali, e puntuale indicazione dell'origine delle materie prime. Molto delicate, per alcuni insipide, le lumache proposte insieme al Prosecco; ottimo lo storione, un classico di Lodi e del locale, rivisitato in versione estiva, per nulla intimorito dall'accostamento al Bardolino. Molto gustosi i ravioli e adeguato per intensità l'Ormeasco, che è stato apprezzato anche con il successivo maialino, cotto sotto vuoto, e arricchito di pezzetti di foie gras spadellati. Dopo un alleggerimento del palato con il predolce al limone c'è stato modo di gradire anche il tortino di mascarpone in crosta di cioccolato. Molto bella la tavolata, impreziosita da zuppiere ricolme di verdure in ceramica, per il tema della serata: la ceramica di Lodi. Ottimi il servizio e il commento ai piatti.

MANTOVA
19 maggio 2010

Ristorante "Osteria Piazza Sordello 26" di Soc. Ai Ranari, fondato nel 2008. ●*Piazza Sordello 26, Mantova;* ☎*0376 221107; coperti 60.* ●*Parcheggio nelle vicinanze incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura giovedì.* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 35-40,00; tradizionale.*

Le vivande servite: frittatina con stracchino e spinaci; mortadella; grissini con pancetta; risotto al pesce gatto; petto di faraona con salsa alla vaniglia e zucca al forno; gelato alla crema con zabaione al pistacchio e granella di mandorle.

I vini in tavola: Prosecco Bisol; Pinot bianco 2009 e Garganega 2008 della Prendina (Colli Morenici).

Commenti: Con il Simposiarca Italo Scaietta, rivisitazione dell'"Osteria" che vive una nuova stagione (Marco Belfanti in cucina, Simone Grandi in sala) ma che esisteva già alla fine dell'Ottocento con una campana come insegna: lo ha ricordato l'Accademico Renzo Dall'Ara. Piatto recuperato il risotto col pesce gatto, variamente dibattuto, sull'onda dei ricordi (ma il pesce gatto sta tornando). Meditato anche il petto di faraona e apprezzata la scelta dei vini in abbinamento, attenta anche alle proposte della realtà collinare.

MILANO BRERA
8 luglio 2010

Ristorante "Pane ed Acqua" di Francesco Passalacqua. ●*Via Matteo Bandello 14, Milano;* ☎*02 48198622; coperti 40.* ●*Parcheggio difficile; prenotazione utile; giorno di chiusura domenica e lunedì a pranzo.* ●*Valutazione 8,15; prezzo € 55,00; tradizionale.*

Le vivande servite: crema fredda di pomodori e ortaggi con mousse di carosello e mandorle, acciughe del mar Cambrico e taleggia di capra con panzanella, capperi e limone; lasagnetta alla parmigiana; coda di rospo affumicata; capesante con fagiolini verdi, pesche e amaretti di Sassello; roast beef di vitella fassone con bietoline, salsa fresca di pomodoro gialloblu dei monti Lessini; crostatina di fragole e Barbaresco con salsa di pepe rosa.

I vini in tavola: Chardonnay brut, Borgo Maragliano; Kerner 2008 Manni Nossing; Pinot nero Alto Adige; Barbaresco chinato Adriano.

Commenti: La riunione conviviale non ha deluso le aspettative dei fedelissimi presenti, e ne erano certi i Simposiarchi Francesco Taranto e Fabio Tombesi, questo purtroppo assente, quando hanno proposto un menu che aveva già nella descrizione elementi tentatori molto azzeccati. Tutto appariva, prima di assaggiarlo, anche esteticamente perfetto.

PAVIA
3 giugno 2010

Ristorante "Antica Trattoria da Francescon" di G4 srl, attuale gestione dal 2009. ●*Via dei Mille 169, Pavia;* ☎*0382 22331; coperti 70.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliata; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; tradizionale.*

Le vivande servite: lonzino marinato alle erbe fini su letto di insalata novella; risotto con punte di asparagi mantecato al caprino e profumo di limone; lombata di vitello farcita con senape di Digione, lime, basilico e patate al forno; piccola sfogliata alle ciliegie con crema al Maraschino.

I vini in tavola: Riesling e Bonarda Oltrepò Pavese (tutti e due della Cantina Le Fracce).

NOZZE D'ARGENTO A MILANO DUOMO RICORDANDO IL CARDINALE BORROMEO

La Delegazione Milano Duomo festeggia quest'anno i suoi 25 anni, dapprima come Milano Internazionale, poi come Milano Duomo. In attesa della serata ufficiale, la Delegazione ha pensato a una giornata diversa per anticipare i festeggiamenti. La Vice-Delegata Maria Luisa Mandelli ha recentemente curato l'allestimento, nelle sale della Pinacoteca Ambrosiana, di una mostra, che vuole celebrare l'anniversario di fondazione dell'istituzione culturale che Federico Borromeo aveva fortemente voluto per la sua città. Per rendere maggiormente fruibile tale patrimonio unico la mostra presenta un allestimento multimediale che restituisce al visitatore con maggior dettaglio la raffinatezza di ogni pezzo esposto, esaltandone la preziosa unicità. La Vice-Delegata, unitamente all'altra curatrice della mostra, la prof.ssa Chiara Continisio, ci ha accompagnato alla scoperta di tanti tesori, in parte sconosciuti, in parte non visitabili in quanto conservati nel caveau della biblioteca. Una visita affascinante, apprezzatissima da tutti gli Accademici. Traversata piazza del Duomo ci siamo poi accomodati nelle accoglienti sale del "Roses", un elegante ristorante all'interno del rinnovato hotel "Rosa Grand" della catena Star Hotels. Il Simposiarca, Nicola Barbera, aveva optato per un menu non eccessivamente pesante, anche in previsione di una giornata calda: roselline di culatello con mousse di caprino, erba cipollina e funghi di muschio, poi tortelli ripieni di burrata e pomodorini secchi su vellutata di zucchine. Il pranzo proseguiva con un carpaccio di vitello all'albese con tortino di parmigiano, per concludersi con un semifreddo all'amarena con salsa al Moscato. Un Prosecco La Marca e un Lagrein Traminer accompagnavano il pranzo. (Andrea Cesari de Maria)

LOMBARDIA segue

Commenti: Riunione conviviale degli Accademici presso questo ristorante di antica tradizione, nato come trattoria per studenti negli anni Sessanta. L'attuale gestione, qui trasferita dal "Porta Damiani", ha impostato una cucina nella quale piatti tradizionali del territorio, dalla zuppa alla pavese al risotto alla certosina, passando per i risotti (con i "vertis", germogli di luppolo) e per il pesce di fiume (tinca in carpione), si alternano a ricette più fantasiose, come quelle proposte nel menu. Particolare l'antipasto, una lonza di maiale lavorata e affettata a modo di prosciutto crudo. Buono il risotto e anche il secondo ha riscosso una generale approvazione. Si è conclusa la serata con un dessert a base di frutti di stagione e con generale consenso. Sarà interessante rivisitare il locale con piatti di tradizione pavese.

PAVIA, VIGEVANO, VOGHERA-OLTREPÒ PAVESE
25 giugno 2010

Ristorante "Vecchio Mulino" di Mario Valli, nuova gestione dal 2001. ●Via Umberto I, 99, Palestro (Pavia); ☎0384 677105; coperti 55. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40,00; tradizionale.

Le vivande servite: affettati misti, melone; bruschetta con pomodoro, bruschetta con pancetta, bocconcini di mozzarella tartufata, focaccia, pizzette, verdure farcite; paniscia; fritto misto alla piemontese; frutta fresca; caffè.

I vini in tavola: Arione brut, Azienda Canelli; Bonarda Doc 2008, Azienda Pegazzera di Casteggio; Riesling Doc 2009, Azienda La Versa di Santa Maria della Versa; Roero Arneis Doc 2009, Azienda Riveri di Montù Roero.

Commenti: Una mappa palestrese del 1806 riporta un fabbricato detto "Il Mulino dell'Isola", oggi trasformato nel ristorante "Vecchio Mulino", e qui si sono ritrovati gli Accademici di Pavia, Vigevano e Voghera Oltrepò Pavese accolti dallo chef patron Mario Valli, che ha preparato un buffet vario accompagnato da freschi calici di brut. Un refolo di vento dalle dolci colline del Monferrato ha bene disposto gli Accademici a gustare un grande piatto quale è la paniscia, che nella versione di Mario Valli è senza vino per essere più vicina alla Lomellina. È seguito il fritto misto, tante gustosissime cose che solo il parlarne è un invito a una sinfonia di carni saporite e morbide, esaltate dal fuoco, come direbbe Giovanni Goria. Due grandi piatti molto apprezzati dagli Accademici che saranno ricordati per la cura nella scelta della materie prime e per l'esecuzione che solo un appassionato di questa cucina poteva dare. Buoni i vini, sollecito il servizio, ben equilibrato il rapporto qualità/prezzo. Sono presenti il sindaco di Palestro, quello di Vigevano, il maresciallo dei Carabinieri Vincenzo Bonafacio. La rievocazione della battaglia di Palestro, presentata in una piccola pubblicazione, è stata affidata a Marziano Brignoli che in passato ha ricoperto la carica di direttore delle Raccolte storiche del comune di Milano. Una serata nel segno accademico più alto che si possa dare alla civiltà della tavola.

VARESE
7 luglio 2010

Ristorante "La Biscia" di Ermanno Lionetti, fondato nel 2000. ●Piazza De Cristoforis, Sesto Calende (Varese); ☎0331 924435; coperti 70. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 55,00; elegante.

Le vivande servite: crudo con carpaccio di dentice, capesante, seppie; cotto con polpo con patate, gamberi bianchi scottati al forno, fritto di scampetti e alici; pasta e fagioli e pesce; orata in padella alla ligure con patate, origano, olive e capperi; aspic di frutta.

I vini in tavola: bianchi di Colterenzio (Alto Adige) e Planeta (Sicilia).

Commenti: Anche quest'anno la Delegazione ha organizzato una riunione conviviale dedicata agli amanti del pesce scegliendo uno dei ristoranti in riva al Ticino la cui specialità è il pesce crudo. Per fugare ogni dubbio sulla pericolosità di questo alimento il patron Ermanno ci ha proposto pesce crudo bianco nel quale è impossibile trovare ospiti sgraditi. Tra i crudi hanno primeggiato il carpaccio di seppie e quello di capesante per la loro delicatezza mentre l'originalità è stata determinata dalla pasta di fagioli e pesce. Lo chef Enzo, lucano come Ermanno, ci ha svelato il segreto della sua cucina basata su freschezza e semplicità. Simposiarca della serata, che ha intrattenuto sugli abbinamenti vino-cibo, è stato l'Accademico Lorenzo Gasbarro che ha ricevuto i complimenti soprattutto per aver scelto il Gewürztraminer come vino di inizio (qualcuno, l'ha portato fino al dolce).

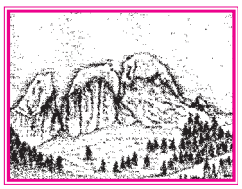
VOGHERA OLTREPÒ PAVESE
19 giugno 2010

Ristorante "Locanda del Castello" di Mario Basile, gestione dal 2008. ●Via Vittorio Emanuele 54, Zavattarello (Pavia); ☎0383 589116; coperti 70. ●Parcheggio nelle vicinanze; prenotazione consigliata; ferie novembre-gennaio; giorno di chiusura martedì sera e mercoledì. ●Valutazione 7; prezzo € 30,00; tradizionale.

Le vivande servite: tegolini di grana con bresaola d'anca e asparagi in citronetta; vassoio di formaggi d'alpeggio con mostarda nostrana; risotto integrale con punte di asparagi, pancetta stagionata e riduzione di Buttafuoco; tagliata di manzo irlandese al pepe giamaicano con cocktail di insalata; bavarese di fragole con scaglie di cioccolato dell'Ecuador.

I vini in tavola: Pinot nero vinificato in bianco e Bonarda (Azienda agricola Dallavalle Aldo - Montalto Pavese); Gutturnio della casa.

Commenti: Gita estiva nel bel borgo di Zavattarello, con arrivo in mattinata per l'incontro con Fausta e Virgilio Bruni creatori del "Magazzino dei ricordi", museo d'arte, cultura e agricoltura, che hanno accompagnato gli Accademici in questa visita decisamente interessante attraverso le testimonianze di oltre un secolo di tradizioni che rappresentano la lunga, ricca, sofferta storia del lavoro e della fatica dell'uomo. Dopo la visita, la bella riunione conviviale alla "Locanda del Castello", dove Mario Basile, il giovane titolare, ha approntato un menu semplice e ben equilibrato che ha soddisfatto tutti i commensali. Gustosi gli antipasti, tenerissimo e perfetto in cottura il manzo e deliziosa la bavarese. Una menzione speciale per il risotto. Non molto fornita la cantina ma Mario Basile è molto giovane, ha cominciato da poco, bisogna dargli il tempo di fare esperienza. Sicuramente un locale da visitare ancora. Dopo pranzo la piacevole visita guidata al castello Dal Verme e rientro in città sotto la pioggia battente.



TRENTINO - ALTO ADIGE

BOLZANO
26 giugno 2010

Ristorante dell'hotel "La Perla" della famiglia Costa, fondato nel 1956. ●Col Alt 105, Corvara in Badia (Bolzano); ☎0471 831000; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dalla settimana dopo Pasqua a metà giugno e da ottobre a inizio dicembre. ●Valutazione 8,20; prezzo € 70,00; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: stuzzichini assortiti (zuppetta di tuberi con gnocchetto di ricotta, ristretto di brodo con verdurine e canederlino, zuppetta di fagioli, gamberetti in salsina piccante, pomodorini confit e mozzarella di bufala e molti altri); filetti di pesce e molluschi in zuppetta di melone e anguria con petali di fiore; orzotto con erbette di montagna e formaggio di malga; tournedos di vitello da latte con cuore di lugani-ghe e purea di porri; selezione di formaggi; tarte Tatin con gelato croccante alle noci e terrina di ricotta e frutta.

I vini in tavola: Spumante brut 2004 Sebastian Stocker; Riesling "Selezione La Perla" 2008 Strasserhof; Lagrein "Berger-Gei" 2007 Ignaz Niedrist; Sassicaia, Tenuta San Guido, marchesi Incisa della Rocchetta 2005; vendemmia tardiva di Gewürztraminer e Riesling "Roan" 2006 Kellerei Tramin.

Commenti: Magnifico è l'aggettivo che viene spontaneo per descrivere l'accoglienza della famiglia Costa, il cibo, il vino e tutta la riunione conviviale. Nella splendida cornice delle Dolomiti della Val Badia, in una giornata di bellissimo sole gli Accademici hanno avuto il piacere di assaporare un delizioso pranzo servito con competenza e grazia sulla terrazza dell'hotel. Già l'aperitivo a base di piccoli stuzzichini valeva la visita. Fresco e gradevolissimo l'accostamento della zuppetta di pesce e molluschi con il melone e l'anguria, apprezzatissimo l'orzotto, gustoso il vitello presentato in modo molto particolare con al centro una terrina di vitello e la salsiccia morbida, ottimi i formaggi accompagnati da mostarde e dal Sassicaia; il tris di dessert ha completato degnamente il pranzo.

TRENTO
20 maggio 2010

Ristorante "La Terrazza" di Ivo Miorelli, fondato nel 1990. ●Via Benaco 14, Torbole sul Garda (Trento); ☎0464 506083; coperti 60. ●Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,80; prezzo € 60,00; elegante, in posizione panoramica sul lago.

Le vivande servite: sformatino con l'asparago di Zambana, polpette di cavedano "cavazin" alla torbolana su polenta maranina; spaghetti di grano duro "matt" selezione Felicetti con sardene e catalogna; risotto al pesce persico reale; tinca con i piselli; scarabina alla gardesana "trisoi", mele cotogne.

I vini in tavola: Vernazza Belle Pravis; Prabi Cesconi; Lagrein Longariva; Rosé brut Letrari.

Commenti: Per festeggiare l'ingresso ufficiale in Accademia di Maurizio Urban, il ristorante "La Terrazza" ha accolto gli Accademici per una riunione conviviale soprattutto basata sul pesce povero del lago di Garda. Delicato e accattivante è stato lo sformatino con asparagi di Zambana con le deliziose polpettine di cavedano. Molto graditi gli spaghetti di grano duro selezione Felicetti. La tinca e l'anguilla fritta completavano la degustazione di pesci poveri del lago. Chiudeva un dessert all'altezza della serata. Corretto l'abbinamento dei vini.

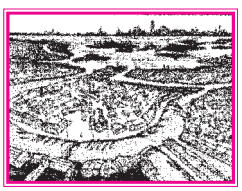
TRENTO
16 luglio 2010

Ristorante "Rifugio Fuciade" di Sergio Rossi, fondato nel 1983. ●*Località Fucile, Passo San Pellegrino, Soraga (Trento);* ☎*0462 574281, anche fax; coperti 80.* ●*Parcheggio comodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura 15 ottobre-15 dicembre.* ●*Valutazione 8,30; prezzo € 45,00; tradizionale, del territorio.*

Le vivande servite: aperitivo e stuzzichini della tradizione; zuppa di funghi, patate e verza; panzerotti al puzzone di Moena; salmerino di fonte crudo e cotto; sgroppino al sambuco; stinco di vitello alla fornaia con i suoi contorni; zuppetta di Teroldego e frutti di bosco con gelato al fior di latte; piccola pasticceria.

I vini in tavola: Trento Doc, Cantine di Isera; Sauvignon, Cantine di Terlano; Chardonnay Castel Noarna; Teroldego Maso Scari e Rosso Cardinale, Cantine Barone de' Cles; Sasso Tondo di Sovana; Vino santo di Santa Massenza.

Commenti: Gli Accademici in una calda e luminosa giornata estiva hanno ripetuto l'incontro con gli ottimi piatti che Sergio Rossi sa imbandire nel suo rifugio della Val di Fassa. Con autentico piacere il gruppetto si allargava ad Andreas Plangger, Delegato di Bressanone, e Lele Corradini di Bolzano. L'incontro ha avuto inizio in modo informale con un accattivante aperitivo. Nella raffinata "stube", gli Accademici hanno potuto gustare un menu tradizionale, ma rivisto dallo chef con la consueta maestria. Gradevole intermezzo è stato la degustazione estemporanea di due vini offerti dall'Accademico barone Leonardo de' Cles: un Teroldego Maso Scari 2006 e il Rosso Cardinale 2007 che reca in etichetta l'effige del celebre antenato, il cardinale Bernardo Clesio promotore del cinquecentesco Concilio di Trento. Giorgio de' Cles, che ora con preparazione universitaria e perizia di enologo segue la cantina familiare, ha illustrato i due vini, molto apprezzati dai commensali. Dopo l'intervallo con un fresco sorbetto dal gusto originale, il pranzo è proseguito con un favoloso stinco completato da un rosso toscano, il Sasso Tondo di Sovana, e si chiudeva col delizioso dessert abbinato al Vino santo trentino. L'appagata considerazione degli Accademici, espressa con cordialità al gentile gestore, alla signora Manuela e a tutto il prezioso personale, ha concluso una giornata indimenticabile.



VENETO

ALTO VICENTINO
25 giugno 2010

Trattoria "Rifugio Alpino Piccole Dolomiti alla Guardia" di Giovanna Vaghegghi e Adone Storti, fondata nel 2001. ●*Strada per Campogrosso 3300, Recoaro Terme (Vicenza);* ☎*0445 75257, anche fax; coperti 65+30.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili fuori stagione; giorno di chiusura lunedì sera e martedì in inverno.* ●*Valutazione 7,40; prezzo € 42,00; familiare, caratteristico.*

Le vivande servite: aperitivo con stuzzichini della casa; polentina con fusa di malga e porcini; polenta brustolà con sopressa locale; gnocchi con la fioretta (De.Co.); gnocchi di patate ai gratacrauti; tosella di malga con polenta e tegoline fumé; crostata alla marmellata di albicocche con meringa di noci; caffè e liquori alle erbe.

I vini in tavola: Lessini Durello Dop brut charmat (Azienea agricola Corte Moschina); Capitel Foscarino bianco 2006 Igt (Azienda agricola Anselmi Roberto); San Martino rosso del Veneto Igt 2005 (Azienda agricola Masari); I Capitelli bianco passito Igt 2006 (Azienda agricola Anselmi Roberto).

Commenti: La serata dedicata al solstizio d'estate è stata tenuta dalla Delegazione in un rifugio alpino. Il convivio si è aperto con degli stuzzichini preparati ad arte dal titolare del locale e gustati nel terrazzo del rifugio. Al tavolo, prima dell'antipasto, il Simposiarca ha illustrato il menu della serata e le caratteristiche del locale. Il primo piatto servito sono stati gli gnocchi alla fioretta, piatto De.Co., e a seguire, particolarmente apprezzati dai presenti dal punto di vista sia visivo che olfattivo, degli gnocchi di patate con degli spinaci selvatici o gratacrauti. Il secondo, una tosella di malga cucinata in padella, molto gustosa, servita con contorno di fagiolini in tegame insaporiti con della ricotta affumicata grattugiata al momento. Per finire il dessert fatto in casa dalla signora Giovanna. Ottimo l'abbinamento dei vini ai piatti. A fine serata il Delegato ha consegnato ai titolari la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.

BELLUNO FELTRE-CADORE
29 maggio 2010

Ristorante "Locanda Solagna" di Carla Solagna, fondato nel 1956. ●*Piazza I Novembre 2, Vas (Belluno);* ☎*0439 780560; coperti 35.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura giovedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 35,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: asparagi di monte con uova di gallina nana; risotto con bruscandoli e zafferano; gallina padovana lessa servita con uvette, pinoli, radicchio, patate bollite ed erbette spontanee; misto di formaggi caprini con confetture; gelato di mandarini tardivi con biscotti alle nocciole.

I vini in tavola: Vespaiolo Doc 2008 di Breganze; bianco Bagnoli Dominio di Bagnoli; Fior d'Arancio Donna Daria Emo Capodilista.

Commenti: Riunione conviviale impostata sulle erbe spontanee e sui prodotti locali; squisiti i rari asparagi di montagna con piccole uova sode; buono il risotto con i bruscandoli con una nuova nota di zafferano; ripristinato un vecchio piatto della tradizione, il lesso tiepido di gallina padovana; gustosi i formaggi caprini locali abbinati a mostarde e mieli; magnifico il gelato al mandarino (fatto in casa) con i biscottini; ben abbinati i vini tutti di produzione veneta. Durante la riunione conviviale l'esperto Gianfranco Bettega di Primiero ha illustrato i prodotti tipici tradizionali del comprensorio Feltre-Primiero.

BELLUNO FELTRE-CADORE
12 giugno 2010

Agriturismo "Ai Lares" di Alberto Molin (detto Polentina), fondato nel 2006. ●*Via Passo Sant'Antonio, Auronzo (Belluno);* ☎*334 7970400; coperti 30.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura lunedì-giovedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 35,00; rustico.*

Le vivande servite: tortino con erbette di montagna, ricotta e speck; salumi e formaggi della casa; gnocchi di ricotta e porcini; lasagne con



bruscandoli; lonza di maiale con radicchio alpino marinato; bocconcini di vitello con verze stufate, patate cadorine e polenta; panna cotta.

I vini in tavola: Chardonnay e Cabernet (Azienda agricola delle Grave del Piave).

Commenti: Azienda agricola con allevamento di pecore, maiali e vitelli che propone piatti con materie prime di sua esclusiva produzione. Delicato il tortino con le erbette; squisiti i famosi gnocchi di Auronzo di patate cadorine farciti con profumata ricotta fresca; la lonza di maiale insaccata (ricorda la bresaola) si sposa egregiamente con il raro radicchio di montagna. I bocconcini stufati riportano al vero sapore del vitello accompagnato dalle rustiche verze stufate, dalle ottime patate e dall'immancabile polenta bellunese. Buona la fresca panna cotta e onesti i vini di fattoria.

RIVIERA VERONESE DEL GARDA
22 giugno 2010

Ristorante "Taverna Kus" di Giancarlo Zanolli, fondato nel 1990. ●*Contrada Castello 14, San Zeno di Montagna (Verona);* ☎*045 7285667, anche fax; coperti 60+60.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio e febbraio; giorno di chiusura martedì in inverno.* ●*Valutazione 9; prezzo € 45,00; elegante, rustico.*

Le vivande servite: piccole stuzzicherie a buffet con aperitivo di benvenuto; risotto con piselli e tinca del Garda; coscia d'oca brasata al Valpolicella superiore; tortina di pere caramellate con gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Chiaretto Spumante brut; Garganega Selezione (Giancarlo Ranolli); Valpolicella superiore "San Rustico"; Recioto di Soave Spumante.

Commenti: Ristorante a 750 m di altezza, ideale per questo periodo, posizione incantevole. Accoglienza splendida con stuzzicherie servite a buffet. Preparazione del tavolo con fiori di ottimo gusto. Risotto sopra la media,

VENETO segue

oca super come pure la tortina che ha concluso la cena. Abbiamo scelto solo tre piatti in quanto sapevamo che l'aperitivo sarebbe stato abbondante.

ROVIGO
ADRIA-CHIOGGIA
24 giugno 2010

Ristorante "Zafferano" delle famiglia Bersani e Ronconi, fondato nel 2005. ●*Via Gorghi, 46/C, Porto Viro (Rovigo);* ☎*0426 633075, anche fax; coperti 60.* ●*Parcheggio privato; prenotazione consigliabile; ferie luglio; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7; prezzo € 55,00; elegante, accogliente.*

Le vivande servite: cicchetti veneti di benvenuto (baccalà mantecato, sarde in "saor", frittura di pesce e di verdure); scampi, gamberoni, capasanta e bianco di baccalà ai capperi su crema di pomodoro e basilico con mozzarella di bufala; riso Carnaroli del Delta del Po con gamberoni, ostriche e zucchine; soffiato di patate al nero di seppia e bianco di branzino; fragola con grana e aceto balsamico; tortino di mele al profumo di limone su crema tiepida alle mele croccanti.

I vini in tavola: Marai extra dry (Foss Marai); Prosecco Jeio (Bisol); Alto Adige Müller Thurgau 2008 (A. Lageder); Isonzo Pinot grigio 2009 (Simon di Brazzan); Moscato d'Asti (Castello del Poggio).

Commenti: La riunione conviviale estiva, ottimamente organizzata dall'Accademico Giuseppe Fini, si è svolta in un elegante e accogliente ristorante nato pochi anni fa dalla ristrutturazione di una vecchia osteria. I giovani gestori propongono una cucina innovativa basata sugli ingredienti del territorio, prevalentemente di mare, per cui la serata è stata molto interessante seppure i giudizi sui vari piatti non sono stati uniformi. I più tradizionalisti non hanno forse gradito i molti ingredienti presenti in qualche piatto, ma sono comunque da sottolineare l'uso di materie prime di ottima qualità e la capacità tecnica che, probabilmente, potrà raggiungere livelli più alti con un maggiore equilibrio tra innovazione e tradizione, come ha commentato alla fine il Delegato nel consegnare il guidoncino dell'Accademia. Molto bene apprezzati i vini che hanno accompagnato la cena, così come l'accoglienza, il servizio e la cura dell'ambiente, mentre ha suscitato molte perplessità il prezzo pagato.

TREVISO-ALTA MARCA
18 giugno 2010

Trattoria "Casa Brianzuola" di Mariotto & C sas, fondata nel 1985. ●*Via Col Puliero 35, Colfosco (Treviso);* ☎*0438 780345, anche fax; coperti 80.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 10-25 agosto; giorno di chiusura lunedì e martedì sera.* ●*Valutazione 6,30; prezzo € 35,00; elegante, accogliente.*

Le vivande servite: fiori di zucca, salvia e zucchini fritti, frittatine di verdure; cesto di pasta sfoglia con verdurine e crema di taleggio; risotto con finferli; crespelle al pesto e zucchine; rotolo di vitello farcito al forno con patate arrostite; verdure grigliate; cialda con crema pasticcera e ciliegie cotte.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut (Azienda Malibran); Prosecco tranquillo 2009 (Azienda Sanfeletto); Carmenère 2008 (Azienda Cecchetto); Prosecco passito (Cantina Toni Tomasi).

Commenti: Per questa riunione conviviale, definita del solstizio, è stato scelto un nuovo locale situato sulle prime colline adiacenti il Piave. Il locale, proposto dall'Accademico e Siniscalco della serata Michele Sorbara, è ricavato da una vecchia costruzione in pietra dove alloggiavano i contadini. Ora la famiglia Mariotto lo gestisce con competenza seguendo i dettami del buon gusto e della tradizione, con prodotti di prima scelta. Il menu concordato ha evidenziato queste caratteristiche e ha sottolineato come la passione e l'impegno di chi opera in cucina possano dare un valore aggiunto ai piatti che giungono a tavola. Il Siniscalco, nella presentazione del menu, ha evidenziato l'importanza degli abbinamenti con il vino che, inutile nasconderlo, concorre in maniera importante alla buona riuscita della riunione conviviale. È un argomento, questo, che la Delegazione si è impegnata a sviluppare adeguatamente, attraverso interventi mirati con esperti del settore, per mettere tutti gli Accademici nella condizione di saper valutare i vini proposti a tavola. Il risotto è stato inferiore alle aspettative a causa sicuramente di un prodotto non nostrano e privo di sapore. La consegna del gagliardetto, firmato da tutti i presenti, ha voluto significare il legittimo riconoscimento alla professionalità e alla serietà di tutto il personale impegnato.

VERONA
27 maggio 2010

Ristorante "Dalla Rosa Alda" di Lodovico Festi. ●*Strada Garibaldi 4, San Giorgio in Valpolicella (Verona);* ☎*045 770101, fax 045 6801786; coperti 50+60.* ●*Parcheggio assente; prenotazione consigliabile; ferie dal 7 gennaio al 20 febbraio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì (tranne luglio e agosto).* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 38,00; rustico.*

Le vivande servite: antipasto della Valpolicella; risotto Vialone nano con ciliegie (Van e Mora di Verona); petto di faraona scaloppato con ciliegie e molinara; polpettine di carne ed erbe (cotte al "fogolar"); gelato con marasche; maraschino e cioccolato; pissotta.

I vini in tavola: Valpolicella classico 2009, Valpolicella classico superiore Verjago 2006, Recioto (tutti della Cantina sociale Negrar).

Commenti: Serata interessante per il menu tipico a base di ciliegie e per l'intervento dell'enologo Daniele Accordini, che ha intrattenuto i presenti con dotte disquisizioni sui vini Amarone e Recioto caratterizzati dalle terre della particolare zona della Valpolicella: sono stati esibiti cinque campioni di terreno con cinque prodotti vinicoli non "manipolati" da trattamenti di enologi o recipienti per invecchiamento. Ai commensali sono stati forniti assaggi guidati, molto interessanti.



FRIULI - VENEZIA GIULIA

GORIZIA
30 maggio 2010

Ristorante "Trattoria delle Vecchie Province" di Francesco Dilena. ●*Via P. Zorutti 18, Mossa (Gorizia);* ☎*0481 808693; coperti 60.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; ferie mai.* ●*Valutazione 8; prezzo € 25,00; familiare, accogliente, rustico.*

Le vivande servite: salame friulano con ricotta primosale; fiori di sambuco pastellati ripieni di ricotta e miele d'acacia; prosciutto con cren, gnocchi di spinaci e speck; jota; "passul" (minestra serba di fagioli e zucca); costine di vitello arrosto con patate in "tecia"; strudel di mele; Sachertorte; tiramisu.

I vini in tavola: Prosecco; Ribolla gialla e Cabernet franc "Vecchie Province".

Commenti: Pranzo fuori porta della domenica con gli Accademici e i familiari per festeggiare il Delegato onorario Mario del Torre in occasione della consegna della spilla d'oro accademica per gli oltre trentacinque anni di appartenenza. Mario del Torre ha fatto un breve excursus dell'attività svolta nel corso degli anni dalla Delegazione, ricordando con affetto anche tutti gli amici che non sono più con noi. Gradevole il menu proposto con piatti semplici della tradizione culinaria goriziana.

MUGGIA
CAPODISTRIA
28 giugno 2010

Ristorante "Harry's Grill" (hotel "Duchi d'Aosta") di Susy Benvenuti, fondato nel 1975. ●*Piazza Unità d'Italia, Trieste;* ☎*040 660606; coperti 80+100.* ●*Parcheggio assente; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 45,00; d'atmosfera.*

Le vivande servite: mazzancolle dell'Adriatico con melanzane viola, pesto di rucola e salsa alla parmigiana; agnolotti farciti di ricotta di pecora e cicorielle leggermente piccanti, salsa di fave, guanciale al pepe nero e timo, con gamberi rossi, profumati all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia; granita di melone profumata al limone, servita con carpaccio di orata marinata con finocchietto selvatico e aglio fresco; filetto di rombo chiodato, cotto al forno con patate novelle al rosmarino, salsa di mortadella bolognese Dop, profumata al cedro, frittelle di melanzane, pane e pecorino romano; soufflé glacé di parmigiano reggiano 24 mesi, cioccolato fondente Apaco 47%, servito con salsa inglese all'olio extra vergine "Bianchera".

I vini in tavola: Glera di Sancin; Vitovska di Kante; Verduzzo La Tunella.

Commenti: Nella splendida cornice di piazza Unità al tramonto, ospitata dal Consultore Gilberto Benvenuti, la Delegazione ha scelto la terrazza del ristorante "Harry's Grill" per l'ultimo incontro prima della pausa estiva. Erano presenti, oltre ai numerosi Accademici, il console d'Italia a Capodistria Marina Simeoni e il Coordinatore territoriale dell'Accademia Renzo Mattioni. Una breve conversazione ha piacevolmente portato i commensali attraverso l'evoluzione della villeggiatura dai tempi antichi a oggi. La cena, dal menu leggero e raffinato, ha soddisfatto tutti i presenti. È stato molto lodato lo chef per l'originalità delle creazioni, pur nel rispetto dei prodotti tipici del territorio.

PORDENONE
18 giugno 2010

Ristorante "Corte Morea" della famiglia Tortora, fondato nel 2007. ●*Via della Roggia 38, Lestans, Sequals (Porde-*

none); ☎0427 916661; coperti 50+50 in terrazza coperta. ●Parcheggio interno; prenotazione consigliabile; ferie due week end a giugno e due a ottobre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; tradizionale, caratteristico.

Le vivande servite: insalatina di funghi della Val d'Arzino; ravioli di faraona con tartufo nero estivo; risotto ai funghi con tartufo; guanciale di vitello ai funghi della Val d'Arzino; semifreddo al mascarpone.

I vini in tavola: Prosecco (Bagnarol); Tocai (Bagnarol); Piculit Neri (La Concha); Cabernet franc (Bagnarol).

Commenti: L'ampia sala con colonne lignee rispecchia l'origine del luogo, una stalla, abbattuta e riedificata conservandone l'impronta architettonica. Andrea Bassi, in cucina, esprime con perizia l'impostazione del locale, che vuole recuperare e sviluppare alcuni valori fondamentali della cucina del luogo, basata su orto, cortile e le piccole preziosità dei boschi limitrofi o dei produttori di leccornie casearie. Pur se la cattiva stagione ha pregiudicato il contributo del tartufo, è stata apprezzata l'accurata esecuzione delle pietanze. Notevoli i ravioli con un ripieno a base di faraona, conditi con il sugo delle carni usate per la farcitura. Risotto profumato e di giusta cottura, fuori dell'usuale. Il guanciale pressoché perfetto ha ottenuto la più alta valutazione dagli Accademici: parecchi i nove. Gradevolissima l'interpretazione del dolce. Buono il Piculit Neri, vino autoctono splendidamente abbinato ai ravioli; gli altri vini hanno penalizzato il più che positivo giudizio finale. Luca Gallina, in sala, gestisce con perizia il non numeroso personale per un servizio cordiale e quanto basta sollecito.

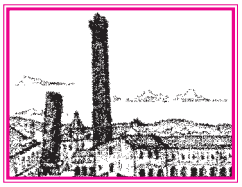
TRIESTE
30 giugno 2010

Ristorante "Montecarlo" di Emilio Cuk e Lucia Delise, fondato nel 1984. ●Via San Marco 10, Trieste; ☎040 662545, anche fax; coperti 120+150. ●Prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: sardoni al vapore in "savor" estivo; millefoglie di carne e verdure; crespelle con canoce; tagliolini con pomodorini, basilico e piovra; branzino all'acqua pazza; carpaccio di filetto con salsa di verdure; macedonia di melone e anguria con gelato Malaga.

I vini in tavola: Pinot bianco, Collio Livon 2009; Friulano Alberice, Colli orientali 2007; Montepulciano d'Abruzzo magnum, Masciarelli 2007.

Commenti: Emilio Cuk, chef professionista, ha scelto un menu che ben si adattava alla serata afosa e opprimente. Una stimolante infilata di piatti leggeri, freschi, moderni e in quantità non esagerata. Una imprevista e straordinaria affluenza di avventori ha creato qualche problema di servizio. I vini sono stati selezionati con maestria da Marc Pavel, in particolare il Pinot bianco. Gli Accademici si sono alzati con l'augurio di una serena estate.



EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA
13 maggio 2010

Ristorante "Sorsimorsi". ●Via Poggio 2, San Giovanni in Persiceto (Bologna); ☎051 6810768; coperti 170. ●Parcheggio comodo; chiusura martedì e a mezzogiorno (tranne la domenica). ●Valutazione 7; prezzo € 25,00; accogliente.

Le vivande servite: risotto mantecato all'asparago verde di Altedo e al pecorino di fossa; tortelloni fatti in casa ripieni di ricotta; lombata di maiale ripiena di frittata; salsina con patate e verdure di stagione al forno; semifreddo al croccantino e amaretto con gocce di cioccolato e salsa all'arancia.

I vini in tavola: Pignoletto del Reno 2008 e Sangiovese di Romagna 2008 dell'Azienda agricola Bassi.

Commenti: Al bel ristorante in un cascinale ristrutturato, si affiancano due edifici, rispettivamente per il pernottamento (8 stanze) con prima colazione e per due sale conferenze e corte estiva; ambiente pulito, piacevole, lontano dal traffico. Buon rapporto qualità/prezzo. La sintesi tradizione-innovazione è esaltata dagli ambienti ma un po' mortificata dagli esiti in cucina, buoni per pranzi di lavoro non troppo impegnativi ma passibili di miglioramenti sostanziali. Non convince la rinuncia affrettata alla tradizione gastronomica delle campagne e dei paesi del Bolognese, che finora non sembra trovare alternative soddisfacenti.

BOLOGNA SAN LUCA
4 luglio 2010

Casa di campagna del Delegato a Marano di Castenaso.

Le vivande servite: banco d'assaggio di mora romagnola, nobile suino, con prosciutto, salame, coppa, strolghino; torte salate e tramezzini; salumi regionali e crescentine fritte; tiella alla barese (riso, patate e cozze); orecchiette alla Lucio in due versioni estive; insalata di cappone all'aceto balsamico; cinghiale con le mele sfumato alla vodka; grigliata di salsiccia di mora romagnola e verdure di stagione; assaggio di formaggi tipici; torte e crostate casalinghe.

I vini in tavola: Pignoletto frizzante Doc 2009 (Podere Riosto); Prosecco Docg 2009 (Carpené Malvolti); Biancolella d'Ischia Doc 2009 (Perrazzo); Per e Palummo Doc 2008 (Cenatiempo); Ferrari Spumante brut in magnum.

Commenti: Nella casa di campagna del Delegato, favoriti da una splendida giornata, si è svolta la ormai tradizionale riunione conviviale d'inizio estate che ha registrato un grande successo. Tra i centocinquanta commensali era presente, con gentile consorte, l'Accademico Gianni Franceschi direttore della rivista "Civiltà della Tavola". Egli ha potuto constatare, e ha vivamente apprezzato, che sette Accademici (Lucio Montone, Giorgio Brini, Vittorio Cané Martelli, Angelo Maria Carcano, Nicola Chiavaroli, Romano Foschi e Piero Martinelli) hanno preparato, da soli, ogni vivanda per un numero così elevato di persone e con piena soddisfazione di tutti. I sette Accademici sono stati giustamente elogiati. Due bravissimi chitarristi hanno contribuito al successo della serata, che si è conclusa a notte fonda con la stappatura di un Mathusalem di Champagne. Un assaggio di Barolo, Amarone della Valpolicella, Brunello di Montalcino e Montepirolo di San Patrignano è stato offerto in degustazione per accompagnare il cinghiale, unitamente a un sorso di grandi vini rossi francesi, per una interessante comparazione.

BORGO VAL DI TARO
26 giugno 2010

Ristorante "Città d'Umbria" di Maria Teresa e Filippo Labadini, fondato nel 1950. ●Località Tosca, Varsi (Parma); ☎0525 759103; coperti 160. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1-15 febbraio; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,30; prezzo € 30,00; tradizionale.

Le vivande servite: torta d'erbe, di riso e di patate, torta fritta, salumi; tris di tortelli, d'erbetta, alle erbe e di patate al sugo di funghi; arrosto di vitello con patate, insalata mista; zuppa inglese.

I vini in tavola: Gutturnio della Tenuta Pernice di Maria Poggi Azzali e Ortrugo.

Commenti: Il menu ha proposto pietanze tipiche del territorio. Piatti per alcuni dimenticati o sconosciuti ma da tutti apprezzati in modo particolare. Il Simposiarca, Pierluigi Fedele, ha illustrato con una sapiente carrellata le caratteristiche dei funghi della zona sottolineando i rischi che possono derivare da una loro incauta raccolta e, nel contempo, esaltandone i valori organolettici nei piatti della tradizione gastronomica della cucina della Val di Cena. Particolarmente graditi i tortelli per la delicatezza dei sapori e per i profumi intensi, presentati in modo originale e piacevoli al gusto. I piatti preparati, tipici della stagione, hanno pienamente soddisfatto gli Accademici che hanno generosamente applaudito lo chef per la corretta interpretazione del menu nel rispetto della tradizione locale. Buono il vino che ben si è coniugato con le vivande. Soddisfacente il servizio. Corretto il rapporto qualità/prezzo.

CARPI-CORREGGIO
8 giugno 2010

Ristorante dell'agriturismo "A Casa di Valli". ●Via Piga 14, Sozzigalli di Soliera (Modena); ☎059 563610; coperti 30. ●Parcheggio comodo; ferie 9-31 agosto; giorno di chiusura domenica sera e lunedì. ●Valutazione 7,10; prezzo € 35-45,00.

Le vivande servite: bignè ripieni di mousse al prosciutto cotto, bocconcini di grana in pastella, quiche ai formaggi, strudel di patate e salsiccia, cipolla fritta, erbazzone, gnocco fritto e salumi vari; risotto ai piselli; ravioli ripieni di vitello con limone, timo e pinoli; straccetti di tacchino ai semi di sesamo con patate e insalata; tagliere di formaggi con miele, confetture; dolci.

I vini in tavola: Prosecco Bandarossa Bortolomiol millesimato; Lambrusco Salamino di Santa Croce; Passito Albana Mythos Tenuta Valli 2006.

Commenti: Chiamare agriturismo questo locale è un eufemismo, perché è arredato con grazie ed eleganza. È condotto dalla madre Valli in cucina coadiuvata dalla figlia minore Angela, mentre in sala c'è l'altra figlia Erica. La gentilezza e l'ospitalità delle padrone di casa nel ricevere e servire gli ospiti sono encomiabili, mentre in cucina hanno bisogno ancora di un po' di tempo per essere in sintonia con l'ambiente.

CENTO
CITTÀ DEL GUERCINO
8 giugno 2010

Ristorante "Bottega Aleotti" di Demis e Simona Aleotti, fondato nel 2008. ●Via Pal-

EMILIA ROMAGNA segue

trinieri, 62, Crevalcore (Bologna); ☎051 981651; coperti 50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 3 settimane ad agosto, Natale e Capodanno; giorno di chiusura domenica sera e lunedì sera. ●Valutazione 6,95; prezzo € 30,00; familiare, accogliente.

Le vivande servite: rosa di maialino con citronette agli agrumi e cipolla margherita stufata al miele; insalatina di farro perlato e squacquerone all'aneto con fiori di zucca allo scalogno; sigari di pasta fillo con cuore di patate novelle, frullato di basilico ai pinoli e croccante di gola; cialdina di pane casereccio ai semi di sesamo con fonduta al parmigiano freddo e cannellini all'uccelletto; tortelloni di ricotta burro e salvia; gnocchetti di patate con fuso di parmigiano stravecchio e guanciale al pepe nero; carpaccio di chianina affumicata nei cespugli di ginepro con sedano croccante e cuore di bue.

I vini in tavola: Prosecco Doc 2009 (Canevel); Friuli Tocai Doc 2009 (Cantina Luisa); Refosco 2008 (Cantina Luisa).

Commenti: La Consulta allargata della Delegazione si è riunita in questo locale che dal 2008 ha visto un cambio di gestione nel sito dell'antica trattoria "Papi". I giovani titolari Demis e Simona Aleotti con Massimo Barbieri in cucina sono parimenti portatori di lunga consolidata esperienza e di giovanile entusiasmo. Generale e incondizionato consenso ha riscosso la serie di assaggi di piatti di apertura. Innovativi accostamenti di materie prime della tradizione con le quali, sagacia nelle proposte e mano esperta, hanno realizzato equilibrio e armonia di sapori, oltre ad accattivante presentazione. Apprezzati i tortelloni di ricotta rispettosi dei canoni della tradizione. Gustosa, ma forse un po' troppo salata, la chianina affumicata in carpaccio.

CERVIA
10 giugno 2010

Ristorante "I Venini" ("Palace hotel") di Antonio Batani, fondato nel 2005. ●Viale 2 Giugno 60, Milano Marittima (Ravenna); ☎0544 993618, fax 0544 995301; coperti 400. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre e gennaio. ●Prezzo € 95,00; raffinato, elegante, accogliente.

Le vivande servite: buffet di antipasti con live cooking; noce di capasanta arrostita su patate schiacciate all'olio vergine e piccole verdure; doratura di tonno con salsa di soia; tortino di astice, gamberi e melanzane alla mentuccia fresca; petali di moli con insalata romana e sale al sedano; plin saltati con spigola, vongoline nostrane e asparagina; bianco di scorfano ai calamaretti e olivelle taggiasche; scampone gratinato con pane profumato alla maggiorana; canocchiette con soncino alla bottarga di muggine; millefoglie di meringa con chantilly alle fragole e il suo coulis; tazzina dell'espresso e carrello dei digestivi.

I vini in tavola: Malvasia istriana Doc 2009 (Cormons - Friuli); Müller Thurgau Doc 2008 (Tiefenbrunner - Alto Adige).

Commenti: La Delegazione si è riunita presso un'elegante struttura nel cuore di Milano Marittima. Il buffet di aperitivi, proposto a bordo piscina, ha dato inizio alla serata; graditi gli antipasti ed esaltanti i plin saltati con spigola, vongoline nostrane e asparagina, tanto che i commensali hanno convocato a centro salsa lo chef Roberto Scarpelli al quale hanno rivolto un'acclamazione a piene mani e posto domande sulla riuscita della portata. La serata è proseguita mantenendo un alto livello di qualità sia nei piatti sia nei vini; da segnalare il bianco scorfano ai calamaretti, lo scamone gratinato e le canocchiette con soncino alla bottarga di muggine. Non ultimo il servizio ai tavoli, svolto dalla brigata di sala con cura e attenzione ottemperando pienamente al suo ruolo. Al termine della serata, il Delegato ha convocato il direttore del locale, Alessandro Orzes, al quale ha rivolto i complimenti per la riuscita del ricevimento, mettendo in evidenza il pensiero di molti commensali i quali hanno trovato, nel corso della sera, un forte connubio tra cordialità e degustazione di una buona cucina.

CESENA
8 luglio 2010

Ristorante "Vittorio" della famiglia Boldrini, fondato nel 1992. ●Via Andrea Doria 3, Cesenatico (Forlì-Cesena); ☎0547 672588, fax 0547 679472; coperti 70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie dal 20 dicembre alla prima settimana di febbraio; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 70,00; elegante, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con accompagnamento di sardoncini fritti; entrata di calamari tiepidi con pomodorini freschi; tartare di tonno; sardoncini marinati; mazzancolle saltate con cipolla di Tropea; scaloppina di tonno con melanzane; spaghetti al battuto di cozze; fritto misto dell'Adriatico; seppioline nostrane con pomodorino piccante; semifreddo allo zabaione con zuppa di albicocche.

I vini in tavola: Franciacorta brut millesimato Docg 2004 (Bonomi Tenuta Castellino); Sauvignon Sanct Valentin 2009 (Cantina San Michele Appiano); Chardonnay 2009 (Planeta).

Commenti: L'incontro è stato affidato alla cura del Simposiarca Francesco Magrone che ha proposto uno stuzzicante e ricco menu a base di pesce dell'Adriatico. Dopo l'antipasto, è stata servita una serie di piatti che hanno cercato di coniugare la tradizione della preparazione del pesce con la fantasia e l'innovazione della presentazione, con accostamenti a volte inusuali ma decisamente interessanti. In particolare sono stati apprezzati gli spaghetti al battuto di cozze e il fritto misto. Eccellente la scelta dei vini e accurato il servizio. In chiusura di serata il Delegato Mario Manuzzi, dopo la presentazione del nuovo volume dell'Accademia "Tradizione e innovazione nella cucina", ha illustrato i giudizi degli Accademici. Molto interessante la discussione con lo chef Gianni Giordani, che ha anche rivelato qualche suo piccolo segreto, e al termine grandi applausi per Alessandra, che dirige splendidamente il locale, e per tutta la brigata di cucina.

FAENZA
30 giugno 2010

A casa dell'Accademico Andrea Fabbri. Oriolo dei Fichi, Faenza (Ravenna).

Le vivande servite: aperitivo in terrazza: spianata con ricotta acciughe e limone; focaccia con salmone e burro aromatico; bruschette di pomodorini; spiedini di caprese; cucchiaio di salmone marinaro e confettura speziata; in tavola: ostriche; alici marinate con gelatina di sedano; carpaccio di cefalo; crudità di capesante; tartare di ricciola; salse di abbinamento (pomodoro agrodolce; avocado lime e tabasco; olio, prezzemolo e aglio; trancio di branzino alla griglia con purè di ceci schiacciati e cipollotti alla saba); pinzimonio con crema di yogurt; insalata di frutta fresca con sorbetto di cocomero.

I vini in tavola: Franciacorta brut (Contadi Castaldi); Goldmuskateller Barlei 2008 (Erste & Neue); Sauvignon blanc 2009 (Saint Clair); Trebbiano d'Abruzzo 2006 (Marramiero).

Commenti: Per il secondo anno consecutivo la Delegazione di Faenza si è ritrovata per la riunione conviviale prima della pausa estiva presso la villa dell'Accademico Andrea Fabbri che, insieme alla moglie Milena, ha accolto magistralmente, nello splendido giardino con vista sulle colline e sulla storica torre di Oriolo, gli Accademici faentini per una indimenticabile serata. Dopo il piacevole aperitivo in terrazza, gli Accademici hanno potuto apprezzare gli eccellenti piatti di pesce proposti dallo chef Lorenzo Buti e dai suoi collaboratori. Notevoli le crudità proposte come antipasto, in particolare le alici marinate e la tartare di ricciola. Eccellente il taglio di branzino freschissimo cucinato alla griglia. Validi i vini abbinati ai piatti. Serata memorabile in un luogo oltremodo suggestivo.

FORLÌ
21 luglio 2010

Ristorante "Terrazza Bartolini" di Stefano Bartolini, fondato nel 2008. ●Via Leoncavallo 13, Milano Marittima (Ravenna); ☎0544 1820539; coperti 60. ●Parcheggio nelle strade circostanti; ferie da ottobre a marzo; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 60,00.

Le vivande servite: micro menu di benvenuto; croccante di triglia e la sua maionese; bigoli trafilati a bronzo, totanetti novelli e limone; rombo, panzanella, profumo di olive e capperi; crema di yogurt, agrumi canditi, ananas e lime; caffè.

I vini in tavola: Contadi Castaldi Franciacorta brut; Cantina Terlano Pinot bianco 2009; Fattoria Zerbina Arrocco Albana passito 2007.

Commenti: Per la serata di chiusura estiva è stato scelto un locale fuori dal territorio di competenza, la "Terrazza Bartolini", posta in una posizione unica sul molo di Milano Marittima con vista su tutto il litorale adriatico. In una serata caldissima si è potuto cenare allietati da una brezza fantastica che ha permesso di gustare al meglio l'ottima cena allestita dal Simposiarca e Consultore Claudio Simoni e da Andrea Bartolini, rappresentante della terza generazione di una famiglia che ha fatto la storia della ristorazione in Romagna e che ha dato prova di grandi capacità professionali. Tutti i piatti sono stati apprezzati e in particolare è stato gradito il croccante di triglia, perfetto nella sua fusione di sapori. Ottimi e ben abbinati anche i vini scelti. Al termine della serata il Delegato Edgardo Zagnoli ha consegnato al maître di sala Bruno Renna un riconoscimento per il contributo dato alla qualificazione della ristorazione romagnola. Uguali applausi hanno ricevuto la brava brigata di cucina e Andrea Bartolini. Ottimo il rapporto qualità/prezzo.

IMOLA
2 luglio 2010

Ristorante "Montel del Re" di Umberto Cavina, fondato nel 1994. ●*Via Monte del Re 43, Dozza (Bologna);* ☎*0542 678400, fax 0542 678444; coperti 360+220 all'aperto.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 9,30; prezzo € 55,00; raffinato.*

Le vivande servite: stuzzicheria e aperitivi bordo piscina; spiedini di gamberi con pasta filo; canapès di vario genere; verdure e pepite di parmigiano in tempura; prosciutto 18 mesi al coltello e parmigiano; ravioli di patata "Bologna" con guanciale e pomodorini gratè; garganelli caserecci con ragù d'anatra al coltello, zucchine croccanti e caciotta stagionata; tournedos di manzo con salsa alle ciliegie e patata Williams; gelato alla crema con riduzione al balsamico di Modena; caffè, liquori e piccola pasticceria.

I vini in tavola: Prosecco Furlan di Condegliano Valdobbiadene Doc (Soc. agricola Furlan); Pino Lieto Pignoletto Doc 2008 (Azienda agricola Marino Zuffa); Il Pradello Sangiovese superiore Doc 2008 (Fattoria Monticino Rosso); Albana passita Doc 2005 (Cantina Tre Monti).

Commenti: In occasione dell'inizio dell'estate si è tenuta la riunione conviviale nell'elegante ristorante, che si trova al piano terra di un complesso architettonico risalente al XIII secolo. Gli intervenuti, tra i quali molti graditissimi ospiti, hanno superato le 50 persone, contribuendo fattivamente alla buona riuscita della riunione conviviale. Dopo un'abbondante proposta di stuzzichini serviti ai bordi della piscina, a tavola sono state presentate le eccellenti proposte pensate e realizzate, con l'usuale competenza, dagli ottimi chef Umberto Cavina e Bruno Stabile. Il menu proponeva piatti della nostra tradizione, opportunamente rivisitati, che hanno trovato pieno gradimento da parte dei commensali. Lo chef ha fatto servire, come regalo, un piatto a base di faraona, che è stato ottimamente valutato da tutti gli Accademici. Con piacere si sono potuti constatare il notevole impegno di tutto il personale e il continuo miglioramento, sia per quanto riguarda la preparazione dei piatti, sia per il servizio a tavola. Per via della stagione favorevole e della magica atmosfera che si era creata, la riunione conviviale si è protratta sino a tarda notte.

PARMA, PARMA-TERRE ALTE
10 giugno 2010

Ristorante "Vecchia Fucina" di Valeria Pulga, fondato nel 2002. ●*Via Pedemontana 63, Bannone di Traversetolo (Parma);* ☎*0521 842523, anche fax; coperti 70+50 all'aperto.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 24 dicembre al 6 gennaio; giorno di chiusura domenica sera e lunedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 40,00; tradizionale, romantico.*

Le vivande servite: sformatino di verdure in salsa al parmigiano reggiano; selezione di salumi misti; tradizionali tortelli d'erbetta e di zucca; pizzicotti ai funghi porcini; cinghiale alla cacciatora con polenta; semifreddo al Nocino.

I vini in tavola: Malvasia Acuto Doc (Carra di Casatico); Franciacorta brut (Il Mosnel); Barbaresco Docci (Produttori di Barbaresco); Moscato "Vigna senza nome" (Giaomo Bologna).

Commenti: Cucina a carattere familiare ben curata con utilizzo di prodotti di gran qualità. La titolare e cuoca ha dimostrato tutta la sua abilità sia nella preparazione che nella presentazione dei piatti, di buona fattura e qualità. Ottima carta dei vini. Il Delegato ha illustrato l'attività estiva ricordando le caratteristiche culturali dell'Accademia e ha presentato la bozza definitiva del libro "I frutti antichi della campagna parmense", che uscirà tramite la "Gazzetta di Parma" ed è proposto dalle Delegazioni parmensi.

PARMA BASSA PARMENSE
28 giugno 2010

Ristorante "Antica Grancia Benedettina" di Germana Pinazzi. ●*Corte di Sanguigna 136, Colorno (Parma);* ☎*0521 814135, fax 0521 521391; coperti 150.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria.* ●*Valutazione 7; prezzo € 41,00; tradizionale, rustico.*

Le vivande servite: antipasto con culatello di Zibello (denominazione di origine protetta); spalla cruda di Palasone e spalla cotta calda di San Secondo Parmense con mostarda della Grancia; tortelli d'erbetta con burro fuso e di zucca al sugo di pomodoro e parmigiano reggiano Dop; risotto ai sapori dell'orto benedettino; reale di vitello con patate arrosto e padellata di verdure; sorbetto; crostate miste di marmellata e cioccolata; caffè fatto con il mokerone.

I vini in tavola: Franciacorta extra brut (Tenuta La Montina).

Commenti: Visita nel cuore della Bassa alla presenza del Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini. Dopo un'interessante visita al complesso dell'"Antica Grancia Benedettina", guidata dai Simposiarchi Dall'Olio, Cantoni e Ranieri, la serata, introdotta dal Delegato Massimo Gelati, ha sviluppato il tema "Una formazione di qualità per una ristorazione di qualità", che verrà affrontato nell'importante convegno nazionale organizzato dalle Delegazioni dell'Emilia Romagna il 26 febbraio 2011, in occasione dei festeggiamenti per i 150 anni dell'unità d'Italia. Molto apprezzati gli interventi della prof.ssa Maria Pia Bariggi, già preside dell'istituto alberghiero di Salsomaggiore Terme, e di Albino Ganapini, Accademico e presidente di "Alma". Estremamente convincente il menu tradizionale, preparato dalla "rezdora" Germana Pinazzi e commentato, con la consueta maestria, dall'Accademico Dall'Olio. Presenti, come tradizione, il Coordinatore territoriale Vittorio Brandonisio e signora. Ha concluso la serata un intervento del Presidente Ballarini, che ha presentato in anteprima il nuovo volume "Tradizione e innovazione" e ha invitato i presenti a proseguire nell'opera iniziata da Orio Vergani.

PARMA-TERRE ALTE
20 giugno 2010

Trattoria "Mirka" di Mirka Bacchieri, fondata nel 1981. ●*Località Rigoso, Monchio delle Corti (Parma);* ☎*0521 890127; coperti 50+20.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili a fine settembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 38,00; familiare, tradizionale.*

Le vivande servite: torta d'erbe alla Lunigiana, crostini, tortino di patate, salumi di Parma; anolini in brodo; tortelli alla montanara; pecora in umido con polenta biologica; tagliata di pecora con insalata dell'orto; costolette di agnello dorate con patate al forno; torta di mele calda con gelato; assaggi di torte e crostate casalinghe.

I vini in tavola: Torcularia rosa Arcol 2007, Malvasia secca e Malvasia Moscato (tutti della cantina Carra di Casatico - Parma).

Commenti: Bella giornata dedicata alla valorizzazione di prodotti e piatti tradizionali della cucina montanara e di confine. Pranzo, preceduto da un'ampia degustazione di interessanti formaggi locali, imperniato sulla valutazione delle potenzialità gastronomiche della pecora di razza "cornigliese" delle greggi di Rigoso. Il prodotto si è mostrato di grande versatilità cucinaria e, in tutte le tre differenti modalità di preparazione, grazie anche alla maestria della cucina, di particolare bontà. Buoni il livello generale degli altri piatti e l'abbinamento coi vini. Calorosa e cordiale l'ospitalità.

PARMA-TERRE ALTE
2 luglio 2010

Ristorante "La Brace - Steak House" di Lucia Rossi e C., fondato nel 1981. ●*Via Maiatico 69, loc. Maiatico, Sala Baganza (Parma);* ☎*0521 834332, fax 0521 833161; coperti 30+20 nel dehors estivo.* ●*Parcheggio privato del ristorante; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 50,00; accogliente.*

Le vivande servite: stuzzichini; fondente al parmigiano, profumo di noce moscata, gelato di pera e pere caramellate; risotto mantecato alle punte di asparagi verdi; suprema di pollastra alla brace su letto di misticanze; tagliata di black angus premium con crema di patate al rosmarino; cestino di frutti rossi e neri con crema chantilly; caffè aromatizzato del pentolino.

I vini in tavola: Oltrepò Pavese Pinot nero brut "Anteo" metodo Martinotti; Colli Orientali del Friuli "Terre Alte" 2004 Jéroboham (5 litri) - Livio Felluga; Rosso Conero doc "Riserva Agontano Grosso" 1993 doppio magnum - Garofoli; Château Latour Haut Brion 2001 - Domaine Clarence Dillon; Château Chasse Spleen 2002 - Domaine Claire Villars; Marsala fine doc "Rubino" - Pellegrino.

Commenti: Il menu ha evidenziato la mano sicura dello chef; preparazioni mai banali, esaltata la qualità dei prodotti: splendido prosciutto a lunga stagionatura, straordinario parmigiano fondente, carne grigliata morbida e sapida. La cucina si è mirabilmente abbinata all'importante corredo di vini provenienti, per la componente francese, dalla cantina del Simposiarca Paolo Neri. Serata felice in un ristorante di rango, riferimento sicuro per chi ama una ristorazione legata alla migliore tradizione e all'eccellenza del territorio, dove qualità della cucina e ospitalità sono pari all'amenità dei luoghi.

PIACENZA
19 giugno 2010

Ristorante "L'Angolo Nascosto" di Enrico Cò, fondato nel 2009. ●*Via Canepara 2, San Pietro in Cerro (Piacenza);* ☎*339 3927141, fax 0523 835104; coperti 70.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 giorni in settembre; giorno di chiusura lunedì e*

EMILIA ROMAGNA segue

martedì. ●Valutazione 7,16; prezzo € 75,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: misto gratinato, pepata di cozze; caramelle di asparagi con gamberoni, pomodori di Pachino e rucola; cernia al forno, spigola al sale, patate al forno; tarte Tatin di mele con gelato alla crema.

I vini in tavola: Ribolla gialla Vinnae (Jermann); Ribolla gialla (Felluga); Sauvignon (Jermann); Sauvignon (Felluga); Dindarello (Maculan).

Commenti: Il locale, che ha compiuto da poco un anno di attività, sta emergendo come una delle novità più interessanti nel panorama della ristorazione locale. Anche se si trova al centro della pianura (ma in un angolo non tanto nascosto come lascerebbe credere il nome), si è specializzato in cucina di mare, e ha riscosso un vasto gradimento. Decisamente interessante anche la cantina, della quale il ristorante ha voluto dar prova proponendo uno stimolante confronto tra vini analoghi, ma provenienti da diverse cantine. La qualità della cucina ha ampiamente convinto gli Accademici, e, pur promettendo di migliorare ulteriormente col progredire del tempo, ha subito raccolto il diffuso apprezzamento della Delegazione.

REGGIO EMILIA
22 giugno 2010

Ristorante dell'agriturismo "La Razza" di Paolo Zoboli, fondato nel 2005. ●Via Monte Rampino 6, Villa Canali (Reggio Emilia); ☎0522 599342; coperti 100. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura la sera dal martedì al sabato, domenica e giorni festivi a mezzogiorno. ●Valutazione 6,50; prezzo € 28,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: scaglie di grana; gnocco fritto e salumi; tortelli verdi reggiani; insalata mista e formaggio a scaglie; semifreddo al cioccolato e biscottini; caffè.

I vini in tavola: Spumante secco Villa Jano, Albore 2009, Lambrusco Graspa Rossa Doc 2008 (tutti della Cantina Casali).

Commenti: Per la tradizionale "tortellata" di San Giovanni è stato scelto un agriturismo con il menu classico della "rugiada" (cena in campagna, eventualmente all'aperto). I numerosi Accademici, i familiari e loro ospiti hanno valutato nel complesso positivamente i cibi, anche se maggiore è stato l'apprezzamento per i vini, mentre meno favorevoli commenti sono stati espressi per l'efficienza del servizio e l'organizzazione della cucina. La serata si è conclusa con l'omaggio ai presenti del nocino del Delegato, di produzione familiare con le noci raccolte per San Giovanni 2009.

RICCIONE-CATTOLICA
16 giugno 2010

Ristorante "Peli" di Ivano Fiorani, fondato nel 1962. ●Via Pianventena 212, San Giovanni in Marignano (Rimini); ☎0541 955169; coperti 140+50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 24 giugno-10 luglio e 24-30 gennaio; giorno di chiusura venerdì esclusi luglio e agosto. ●Valutazione 7,60; prezzo € 33,00; tradizionale, familiare.

Le vivande servite: piadine farcite della tradizione; fiori di zucca in pastella; tagliatelle ai piselli; coniglio arrosto; piccione in salmì; verdure cotte; asparagi al vapore; gratinati misti; crema di gelato ai frutti di bosco; crostata della casa; sorbetto al caffè; caffè e ammazzacaffè.

I vini in tavola: "Mionetto" Prosecco di Valdobbiadene (Cantina Mionetto); "Le more" Sangiovese di Romagna Doc (Azienda agricola Castelluccio - Modigliana); "Tre rocche" Sangiovese di Romagna Doc 2008 (Fattoria Casetto dei Mandorli - Predappio).

Commenti: La riunione accademica ha rappresentato l'occasione per avere conferma della bontà di una cucina semplice, tradizionale, impostata sulla stagionalità e territorialità delle materie prime: eccellenti le tagliatelle fatte in casa con sugo ai piselli freschi, ottimo il coniglio arrosto, particolarmente apprezzato il piccione in salmì, ottimi i vini e ben riuscito il loro accoppiamento con le varie portate, tutto buono il resto. Durante la piacevole serata, alla quale ha presenziato il sindaco di Montefiore Conca, il prof. Luigino Mengucci ha tenuto una interessante relazione sull'olio di oliva con particolare riferimento al territorio. A fine serata la signora Filomena Grossi, fondatrice col marito del ristorante e madre dell'attuale titolare, ha simpaticamente e sapientemente illustrato i segreti della sua cucina.

RIMINI
16 giugno 2010

Ristorante "Mastin Vecchio" di Massimo Zonzini, fondato nel 2004. ●Via dei Martiri 4, Verucchio (Rimini); ☎0541 670084, fax 0541 678254; coperti 80-90. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie tre settimane all'anno in periodi variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,30; prezzo € 35,00; caratteristico.

Le vivande servite: aperitivo nelle grotte; fagottino di vitello con lischeri e olio al basilico; tagliatelle con pomodori Piccadilly e piselli; tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino; patate al rosmarino; verdure alla griglia; tortino di frolla con ricotta e frutti di bosco; mousse al cioccolato e zenzero.

I vini in tavola: Franciacorta Santèn (Azienda agricola La Montina); Sangiovese Superiore Doc, I Mandorli (Azienda agricola Nicolucci); Albana Passito, Casa Lola (Azienda agricola Tremonti).

Commenti: Il ristorante è molto particolare essendo stato costruito nella roccia forse più di mille anni fa a Verucchio, ed essendo dotato di arredi tipici medievali. Lo chef Massimo Zonzini ha sottoposto un menu tradizionale con appropriate variazioni, come i fagottini di vitello con lischeri e olio al basilico e le tagliatelle condite con pomodori Piccadilly e piselli. È stata apprezzata molto anche la tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino, come pure il dessert. I vini proposti, buoni e ben abbinati alle portate.

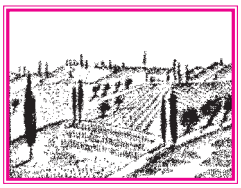
SALSOMAGGIORE TERME
30 giugno 2010

Ristorante "Antica Locanda Stella d'Oro" di Marco Dallabona, fondato nel 2001. ●Via Einaudi 9, Soragna (Parma); ☎335 7018777, fax 0524 587043; coperti 45-50. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,10; prezzo € 70,00; elegante, tradizionale.

Le vivande servite: storione all'aneto cotto a bassa temperatura con crema e budino di asparagi all'olio d'oliva; millefoglie di pasta e zucchine al batù d'anitra confit con pomodoro alla menta e parmigiano reggiano; cavallo rosato cotto e stracotto sulle proprie salse; torta di mele renette caramellata col proprio gelato in cialda.

I vini in tavola: Cataratto bianco Igt 2008 (Isula); Nero d'Avola Igt 2008 (Cutaia); Passito (Azienda agricola Caruso & Minini).

Commenti: La Delegazione, guidata da Gino Del Boca, ha fatto visita a uno dei più noti e apprezzati ristoranti del territorio, la "Stella d'Oro" di Soragna, la cui cucina classica, coerentemente ispirata al territorio ma rivisitata e alleggerita per adattarsi alla sensibilità contemporanea, ha meritato i lusinghieri apprezzamenti della critica gastronomica nazionale. L'originale menu, pensato dall'Accademico e Simposiarca Angelo Campanini assieme allo chef Marco Dallabona, ha collegato la tradizione del fiume (storione) con l'orto (asparago e zucchine) e la campagna (cavallo). I vini in abbinamento hanno proposto un viaggio tra profumi isolani con un Cataratto sull'antipasto e sul primo, un Nero d'Avola sul secondo, un Passito sulla torta e gelato. La formazione di base di Marco Dallabona è quella solida, attenta e puntuale dell'istituto alberghiero "Magnaghi" di Salsomaggiore dei primi anni Settanta. Con un lavoro attento alla qualità delle materie prime e alla tradizione aperta a intelligenti rivisitazioni, la proposta della serata è stata di grande piacevolezza ed eleganza.



TOSCANA

APUANA
18 giugno 2010

Ristorante "La Conchiglia" di Patrizio Giacomelli, fondato nel 2005. ●Viale A. Vespucci 3, Marina di Massa (Massa Carrara); ☎0585 244614; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 8,36; prezzo € 70,00; elegante.

Le vivande servite: pasticcio di branzino; insalata di granchio; aragosta alla catalana; calamaretti su patate; gamberi con burrida di cipolle; rombetti di pasta alle triglie; spigola al sale; crostata alla maniera toscana.

I vini in tavola: Cruner Doc (Le Colture Valdobbiadene); Costa Marina 2009 Vermentino di Luni (Ottaviano Lambruschi).

Commenti: Una serata conviviale all'insegna dell'amicizia accademica impreziosita dalla partecipazione del Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, accompagnato dalla moglie. Grandioso il menu per varietà, accuratezza nella preparazione, servizio e in particolare per la scelta del pesce. Gli Accademici nell'espressione del giudizio, nel quale sono di solito parchi, hanno riversato l'apprezzamento, totale e completo, di una serata di alta gastronomia come di rado si riesce ad apprezzare. La Delegazione rivisiterà la cucina di Patrizio nel periodo invernale per assaporare specialità di "terra" a dare completezza alla proposta gastronomica di questo chef che ama siano i piatti a parlare per lui.

CHIANCIANO
13 giugno 2010

Ristorante "Piccola Trattoria Guastini" di Emanuela Scortichini e Davide Guastini, fondato nel 1940. ●Via Lauretana Nord 12, Valiano Montepulciano (Siena); ☎0578 724006, anche fax; coperti 30. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura martedì e mercoledì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 45,00; caratteristico.

Le vivande servite: carpaccio di chianina; pecorino marchiato; frittata di asparagi selvaggi; tortino di zucchine e cipollotti; lampredotto e lingua di chianina in salsa verde; ravioli di pera e taleggio con salsa di noci; tagliatelle al ragù di piccione; coniglio fritto con patate ripassate; lumache alla chianina; mousse di ricotta con miele di acacia, cannella, pistacchi; crema pasticciera con fragole in coppa.

I vini in tavola: Vermentino "Colli di Luni" Doc 2009; Nobile di Montepulciano "La Calonica" Docg 2007; Moscato d'Asti Docg "Valle Belbo".

Commenti: Serata all'insegna della tradizione cucinaria toscana, ben organizza dagli Accademici Rossi Ferrini e Franci. Posto molto gradevole, servizio buono anche se un po' casalingo. Merita un accenno particolare per il piatto di lumache alla chianina.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
21 maggio 2010

Ristorante "La Baracchina" di Alessio Panicucci. ●Lungomare Alberto Sordi 9, Punta Righini, Castiglioncello (Livorno); ☎0586 752003; coperti 45. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie novembre-febbraio. ●Valutazione non effettuata perché fuori territorio; prezzo € 50,00; terrazza sul mare.

Le vivande servite: gazpacho di verdure con gambero rosso; seppiettine novelle appena scottate con insalatina di rucola fave e carciofini; gateau di baccalà cucinato a bassa temperatura con crema di ceci e porro croccante; farfalline di pasta fresca ai frutti di mare e crostacei; coda di rospo in crosta di capperi, cipolla fondente profumata al limone, melanzane al forno; torrone ghiacciato con amaretti e salsa al caffè.

I vini in tavola: "I Prandi" - Durello metodo classico (Azienda Marcato-Roncà); "Fiore di Campo" (Azienda Lis Neris San Lorenzo Isontino); "Etnarosso" (Tenuta delle Terre Nere-Randazzo).

Commenti: Riunione conviviale al di fuori del territorio. La serata è stata interamente organizzata dalla Simposiarca Elisabetta Baffetti e vi hanno partecipato numerosi ospiti e Accademici delle Delegazioni vicine, in particolare Franco Milli Delegato di Pisa e Maurizio Luperi della Delegazione di Volterra. La cena è stata preceduta da una conversazione tenuta dal concittadino Carlo Cambi, uno dei più autorevoli giornalisti enogastronomici d'Italia, che ha tenuto una simpatica conversazione sul tema "Ricetta per una minima felicità: come combattere la crisi, non solo economica, riscoprendo la cucina di casa". La cena, in una delle prime tiepide serate primaverili, ha avuto inizio con un apprezzato aperitivo con vista sullo stupendo tramonto godibile dalla posizione unica del ristorante, in fondo al lungomare di Castiglioncello. L'ambiente discretamente raffinato, il servizio di ottimo livello, oltre ai piatti ben preparati che hanno ricevuto un unanime plauso e soddisfazione e la piacevole conversazione dell'illustre ospite, hanno riscosso vivo interessamento e apprezzamento da tutti. La serata, svoltasi in un clima di amicizia e cordialità, si è chiusa con l'omaggio da parte del Delegato della vetrofania dell'Accademia.

COSTA DEGLI ETRUSCHI
25 giugno 2010

Ristorante "Ristopescheria da Mery". ●Viale Galliano 5, Cecina a Mare (Livorno); ☎0586 620519; coperti 40. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì (in inverno). ●Prezzo € 45,00; accogliente, tipico.

Le vivande servite: aperitivo "in barca"; mix di antipasti (polpettine di mostella o nasello di scoglio, filetti di acerto in "scafeggio", rotelline di murena fritte); minestra tradizionale di pesce servita con crostini e groviera; bavette ai gamberi rossi e spremuta di arance; gattuccini locali con piselli e seppie fresche con patate; dessert.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene brut (Azienda agricola Le Culture); Arneis 2009 (Azienda agricola Cornarea); Moscato giallo 2009 (Mals Magreid); Blumea 2009 (Azienda agricola Pagani De Marchi); Frappato 2008 (Azienda agricola Cos).

Commenti: All'esterno del ristorante, intorno a una vecchia barca, è stato servito un aperitivo. All'interno, arredato con cura, buon gusto e con molte foto che ripercorrono la vita dei proprietari del ristorante, pescatori da generazioni, è stato servito un mix di antipasti illustrati in maniera simpatica da Roberto Miserini, pescatore e proprietario dell'attività insieme alla moglie Emanuela e ai giovani nipoti. Dagli antipasti cucinati con ottimi pesci non molto comuni, si è passati a una squisita minestra di pesce, così come i gattuccini locali accompagnati da pisellini freschi. Andrea Bacci, giovane proprietario e gestore del ristorante, ha raccontato come il locale al mattino esplichi l'attività di pescheria, la sera si trasformi nelle sale attigue in ristorante, rifornito esclusivamente di pesce pescato dalla famiglia. Il menu è stato molto apprezzato per la qualità e la freschezza delle materie prime, cucinate secondo la tradizione della cucina toscana. Gli Accademici hanno molto gradito sia i piatti, sia l'abbinamento con i vini illustrato dal sommelier Gianni Giannellini, sia il clima cordiale e simpatico che si respira nel locale. Al termine della serata, il Coordinatore territoriale Franco Cocco ha argomentato riguardo la relazione tra cucina, cultura e convivialità. La serata, svoltasi in un clima di amicizia e cordialità, si è chiusa con l'omaggio da parte del Delegato della vetrofania dell'Accademia.

FIRENZE
17 giugno 2010

Ristorante "Zibibbo" di Benedetta Vitali, fondato nel 1999. ●Via di Terzollina 3r, Firenze; ☎055 433383, fax 055 4289070; coperti 60. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie agosto e 1ª settimana di settembre; giorno di chiusura domenica. ●Valutazione 8,05; prezzo € 40,00; raffinato.

Le vivande servite: scamorza fritta con insalata di pomodori e cipolla di Certaldo; crocchette di patate con pesto di mandorle e rucola; spaghetti alla chitarra con salsa di broccoli; maltagliati al ragù di bistecca; millefoglie di filetto di maialino con le mele; gelatina di pesche con salsa di fragole e frutti di bosco.

I vini in tavola: vino rosso della casa.

Commenti: La titolare, Benedetta Vitali, dopo una ventennale esperienza vissuta al "Cibreo", aprì questo locale per dedicarsi alla preparazione di cibi con ingredienti freschi provenienti da piccoli produttori locali e aziende agricole del territorio. Benedetta è autrice di diversi libri dedicati anche al mondo anglosassone. Cura una sua specialissima scuola di cucina ed è reduce da una viaggio negli Stati Uniti dove ha cucinato e insegnato le tradizioni gastronomiche del nostro territorio. La riunione conviviale ha confermato la validità del locale, ottenendo voti alti: antipasti (8), spaghetti alla chitarra (7,60), millefoglie di filetto di maialino (8,20), gelatina di pesche (8,10).

GARFAGNANA VAL DI SERCHIO
26 maggio 2010

Ristorante "Bonini" di Pier Giorgio Bonini, fondato nel 1950. ●Via Monteperpoli 147, Monteperpoli-Castelnuovo Garfagnana (Lucca); ☎0583 62210, fax 0583 644193; coperti 60. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie dal 15 al 30 giugno e altri 15 giorni fra gennaio e febbraio; giorno di chiusura martedì e lunedì sera. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: lardo e prosciutto bazzone della Garfagnana; fiori di zucca fritti; torta rustica di porri; zuppetta leggera di farro e fiori di zucca; panciotti di melanzana e scamorza con gamberi di fiume; favette e pomodorini; bistecchina di cinta senese con verdure di stagione glassate all'aceto di mirtilli; crema di fior di latte con fragole.

I vini in tavola: Vermentino (Fattoria Bonamico di Montecarlo); Montecucco Sangiovese (Azienda agricola Peteglia).

Commenti: L'occasione della riunione conviviale di primavera ha permesso di ritornare al ristorante "Bonini" ove l'Accademia era già stata con sempre ottimi risultati. L'offerta del menu è stata ricca e abbastanza innovativa in talune proposte. Alcuni piatti sono stati effettivamente molto gradevoli alla vista e apprezzati al gusto: essi hanno dimostrato che il gestore è sempre alla ricerca di particolari che rendano diverse alcune ricette tradizionali della Garfagnana. Tra i piatti la torta rustica di porri, i panciotti di melanzana e scamorza con gamberi di fiume. Poco personale, ma elegante, la zuppetta di farro e fiori di zucca. In alcune portate sono stati riscontrati errori di cottura che hanno un po' inficiato la bontà degli ingredienti. Sempre ottimi gli abbinamenti dei vini da parte del gestore, sommelier di livello europeo. Nel corso della serata padre F.J. Mathieu ci ha piacevolmente intrattenuto con una conversazione su: "La cucina di mia nonna in Dordogna".

LIVORNO
23 giugno 2010

Ristorante ""La Vela" (hotel "Rex"), della Soc. Belvedere di Loretti e Canale, gestione dal 2009. ●Via del Litorale 164, Antignano (Livorno); ☎0586 503886, fax 0586 580400; coperti 50+70 nella terrazza. ●Parcheggio abbastanza agevole; prenotazione consigliabile; ferie al mo-

TOSCANA segue

mento non programmate; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,77; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: stuzzicheria dello chef varia calda e fredda servita al buffet sulla terrazza panoramica; risottino di mare; farfalle alla gallinella al profumo di timo; pesce fresco al forno con contorno di patate e pomodorini; spiedino di ananas al frutto della passione; caffè e liquori.

I vini in tavola: Prosecco Bellini e cocktail analcolici di frutta; Saragiolo bianco Igt Cooperativa Vinaioli del Morellino di Scansano.

Commenti: Il Delegato Sergio Gristina, con la collaborazione del Segretario Gianfranco Porrà, ha voluto collaudare la nuova gestione del ristorante nel complesso dell'hotel "Rex" con una riunione conviviale indetta "all'ora che volge al desìo" e pensata anche per festeggiare la vigilia dell'onomastico dell'ex Delegato Gianni Martino, il quale ha intrattenuto i numerosi presenti con una breve e applaudita conversazione sul tema "Riflessioni gastronomiche: considerazioni sulla magnificenza che può raggiungere un piatto". Serata fortunata per il tempo che ha assecondato un magnifico tramonto sul Tirreno e per la qualità delle vivande, fra le quali la nutrita e variegata sequenza di stuzzichini (veri e propri antipasti) apprezzatissimi, e il pesce (orate) al forno, ben accompagnati dai vini scelti dal cantiniere.

LUCCA
29 giugno 2010

Ristorante "Serendipico" di Alessandro Ciomei, fondato nel 2010. ●Via della Chiesa 36, Gragnano Capannori (Lucca); ☎0583 975026; coperti 30+40 esterni. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie una settimana a novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6,20; prezzo € 45,00; rustico.

Le vivande servite: antipasto al buffet con vari finger food; angolo tempura con fiori di zucca e foglie di borragine; pappa al pomodoro con baccalà mantecato; vellutata di cannellini con bottarga di muggine; risotto Carnaroli con cavolo e crema di cannolicchi; paccheri di Gragnano con pomodoro Pachino e ricotta salata; maialino da latte con cuore di mele; frutta con gelato.

I vini in tavola: Ribolla gialla di Renato Keber; Pinot nero Tiefenbrunner Linticcarus; Fragolino bianco e Brachetto.

Commenti: Il ristorante si trova in località Gragnano, circa 10 km da Lucca, in ottima posizione lagunare, da cui si gode un suggestivo panorama. I tavoli sono collocati all'aperto. La cucina, che peraltro ottiene una votazione media, appare curata nell'aspetto dei piatti, ma forse, almeno in quest'occasione, non è riuscita a esprimere al meglio la qualità del locale. Infatti l'utilizzo di prodotti semplici e nel contempo particolari non sempre si sposa bene con la ricerca di creatività e senso estetico, come invece la presentazione dei piatti vorrebbe dimostrare. Della serata si ottiene un giudizio sufficiente in linea con le aspettative e con le intraviste potenzialità.

LUNIGIANA
18 giugno 2010

Ristorante "Il Giardinetto" di B. Mercadini, fondato nel 1882. ●Via Roma 155, Fivizzano (Massa Carrara); ☎0585 92060; coperti 80. ●Parcheggio pubblico nelle vicinanze, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 30,00; storico, accogliente, tradizionale.

Le vivande servite: degustazione di pane della Lunigiana orientale: pane di Regnano e Po con l'olio extra vergine di Monte dei Bianchi, marocca di Casola con il lardo di Colonnata; ravioli verdi al burro e salvia; bomba di riso al forno con sugo di piccione; prosciutto di maiale al forno con patate novelle, cipolline in agrodolce e zucchine alla julienne fritte; semifreddo di amaretti con ciliegie al cioccolato fondente.

I vini in tavola: Terre di Agnolo rosé, Toscana Igt 2009 (Azienda agricola Davì, Fivizzano-MS); Val di Magra Igt 2008 (Fattoria Ugo Mazzoni, Fivizzano-MS).

Commenti: Ottima riunione culturale e conviviale di inizio estate, curata dalla Simposiarca Ragna Engelbergs che ci ha accompagnato in un piacevole viaggio attraverso la memoria storica a Fivizzano. Prima tappa della visita il Museo di San Giovanni degli Agostiniani. Poi trasferimento al Museo della stampa "Jacopo da Fivizzano", dove ci ha dato il benvenuto il prof. Eugenio Bononi, ideatore e fondatore del museo insieme al fratello prof. Loris Jacopo. Conclusione della serata al "Giardinetto", luogo storico di ospitalità lunigianese. Il locale ha pienamente confermato la sua fama. Nella raffinata sala ottocentesca gli Accademici hanno potuto gustare un menu con piatti forti della casa concordato dalla Simposiarca con il patron Beppino Mercatini. Tra i vari piatti proposti, tutti degni di nota, spiccano i primi, i profumatissimi ravioli, con ripieno di spinaci e di un segreto mix di erbe aromatiche, al burro e salvia, e la squisita bomba di riso. Una delizia il dessert che accosta i sapori del semifreddo di amaretti alle ciliegie al cioccolato fondente. Felice l'abbinamento dei vini. Il Coordinatore territoriale Franco Cocco, nel suo saluto, ha avuto parole di plauso per l'iniziativa. La serata si è piacevolmente conclusa con una degustazione di liquori di erbe e fiori personalmente preparati e offerti della Simposiarca.

PISA-VALDERA
12 maggio 2010

Ristorante "Trattoria la Bottegha" di Iliana Burgalassi, fondato nel 1983. ●Via Vecchia Pontederese 51, La Cascina-Chianni (Pisa); ☎0587 647210, anche fax; coperti 50-70. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie fine agosto-metà settembre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 40,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con stuzzichini e formaggi; salumi tipici, crostini, torte salate; crespelle agli asparagi freschi, ravioli di carne con ragoût bianco; maialino nostrano al forno con erbette saltate in padella; assaggio di trippa; tiramisu semifreddo e assaggi di torte fatte in casa.

I vini in tavola: Fontanafredda brut millesimato; Rosso del Cortesi; Sodi del Paretaio Badia di Morrona.

Commenti: Riunione conviviale nella cornice delle splendide colline di Chianni, con un ritorno alla più pura tradizione toscana, in una trattoria i cui piatti sono tutti rigorosamente lavorati in casa. Cena, dunque, caratterizzata, fin dagli antipasti, da sapori che si potrebbero definire della nonna, a partire dalle torte salate per arrivare agli splendidi ravioli di carne, dalla pasta tirata in casa, sottilissima, e dal delicatissimo ragoût in bianco, per concludere con un maialino di perfetta cottura e una trippa profumata, prima dei dolci pure casalinghi. Tutti hanno apprezzato la serata, per la gradevolezza del locale e la qualità dei piatti, vera espressione del territorio. Riconosciuti i meriti del Simposiarca, Carlo Bruschetti, è stato un piacere, alla presenza del Coordinatore territoriale, Franco Cocco, consegnare alla titolare del locale la vetrofania accademica.

PISA-VALDERA
14 giugno 2010

Ristorante "Bagno Silvio" di Gianluca Frediani, fondato nel 1919. ●Via Arenile 64, Forte dei Marmi (Lucca); ☎0584 82878, anche fax. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie inverno; giorno di chiusura mai in estate. ●Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 55,00; accogliente, con spazio per cenare sulla spiaggia.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con bollicine e conetti di fritto e pinzimonio; sparnocchio con cipollina di Tropea in agrodolce; panzanella di mare; flan di porri con sogliola al vapore; guazzetto di calamaretti; risotto del pescatore; spaghetto all'arsella; branzino all'acqua pazza; soufflé alle mele; caffè.

I vini in tavola: Vermentino di Luni, Azienda Pietra del Focolare; Oca, Azienda agricola di Bordocheo.

Commenti: Scelta non tradizionale del locale: non il solito ristorante, ma un bagno, attrezzato in modo da consentire di cenare sulla spiaggia, quasi "pieds dans l'eau". Scelta felice, per la gradevole cura dell'ambiente, l'accoglienza e il servizio, per la qualità dei piatti proposti. Dall'aperitivo con i conetti di fritto (neanche a dirlo, di pesce) agli ottimi antipasti, dai primi equilibrati, sapidi e gradevoli al branzino, di ottima fattura con un appropriato abbinamento dei vini. Alla serata hanno partecipato molti Accademici tra cui il Delegato della Versilia, Renzo Gagnesi, con la moglie e l'Accademico Alfredo Pelle, oltre ad alcuni graditi ospiti. Nel corso della riunione conviviale, il Delegato Giampaolo Ladu ha informato che al convegno che la Delegazione di Pisa-Valdera terrà a ottobre ha annunciato la sua presenza il ministro della Salute, Fazio, e che al convegno è stato concesso l'alto patrocinio della Presidenza del Consiglio dei ministri. Riconosciuti da tutti i meriti del Simposiarca, Alberto Carboni, è stato un piacere, alla presenza del Coordinatore territoriale Franco Cocco, consegnare al titolare del locale la vetrofania accademica, con il plauso di tutti i presenti.

SIENA
21 giugno 2010

Ristorante "Ranuccio Neri-Campriano" di Ranuccio Neri, fondato nel 1994. ●Località Campriano, Murlo (Siena); ☎0577 814232, fax 0577 281937; coperti 40. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria. ●Valutazione 8,10; prezzo € 30,00; tradizionale, familiare, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: crostini, formaggi, salumi, bruschetta; risotto agli asparagi; gnocchi al ragù; coniglio disossato alla frutta secca; roast beef; insalata verde e pomodori; soufflé di cioccolata con gelato.

I vini in tavola: Campriano bianco Toscana Igt 2008 e Campriano rosato Toscana Igt 2009; Campriano Chianti Colli Senesi Docg 2006; Campriano Chianti Colli Senesi Docg 2003 riserva; Vin santo del Chianti Campriano 2003.

Commenti: Sempre alla scoperta di luoghi nuovi e particolari, la Delegazione ha individuato il circolo privato "Amici di Campriano", all'interno dell'azienda agricola "Campriano". Il prof. Paolo Neri, figlio di Dario, nel corso della serata ha piacevolmente intrattenuto i numerosi Accademici parlando di suo padre, con riferimenti personali e artistici, e di Alberto Sani, scultore che ha operato proprio a Campriano. I suoi ricordi, poi, hanno riguardato anche il luogo che ha ospitato la Delegazione. La serata si è conclusa con una eccellente cena, con un menu di ottimo livello, con punte di assoluto rilievo nel risotto agli asparagi, negli gnocchi fatti a mano, nel coniglio disossato alla frutta secca, nel soufflé di cioccolato con gelato di frutta. I vini, di buona qualità, hanno accompagnato e valorizzato i piatti preparati con maestria dalla chef.

SIENA-VALDELSA
23 giugno 2010

Ristorante "Il Molino il Moro" di Gigliola Papa e Sergio Di Lorenzo, fondato nel 2000. ●*Via della Ruota, 2, Colle di Val d'Elsa (Siena);* ☎*0577 920862, anche fax; coperti 150.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì e martedì a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8,60; prezzo € 45,00; rustico, caratteristico.*

Le vivande servite: calici di fresco Spumante, ostriche di Bretagna, cartoccio con fantasia di fritture alici, calamari e cozze; selezione di antipasti a buffet: jamon Serrano, trippa in bianco, lingua in salsa verde, ricotta con ridotto di Rhum e miele, formaggi con mostarde; minestra di farro; pici con ragù di cinta senese; carré di maiale in crosta di pistacchi; patate agli aromi e cipolline in agrodolce; sorbetto al pompelmo rosa.

I vini in tavola: Aurora rosé; Rosso di Montepulciano; Nobile di Montepulciano Bossona riserva 2004 Dei.

Commenti: Riunione conviviale di consueto alto livello con l'intervento del col. Aldo Zizzo, comandante del 186° reggimento "Folgore", di stanza a Siena, che ha illustrato con un filmato e con spiegazioni dirette la missione della "Folgore" in Afghanistan, con grande successo e notevole apprezzamento da parte dei numerosi Accademici presenti. Eccellenti come sempre le preparazioni della chef Gigliola Papa. Ottimi i vini e il servizio di sala.

VALDINIEVOLE
12 giugno 2010

Ristorante del "Grand hotel Tamerici e Principe" di Eugenio Pancioli, fondato nel 1955. ●*Viale IV Novembre, Montecatini Terme (Pistoia);* ☎*0572 71041.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie in inverno; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7,70; prezzo € 40,00; elegante.*

Le vivande servite: aperitivi con buffet di fantasie dello chef; maccheroni pistoiesi con ragoût di manzo al coltello; filetto di cinta con rollata di rigatino, julienne di zucchini e salsa al vino rosso; patate fattoressa, sformatino di fiori e zucchini; parfait alle pesche con salsa di fragole e Prosecco; moka.

I vini in tavola: Chianti classico Doc (Banfi); Moscato d'Asti Prunotto Doc (Calamandrana).

Commenti: Ottimo esito della riunione conviviale all'impronta della territorialità. Eccellente introduzione l'aperitivo servito a bordo piscina, con grande varietà di stuzzichini, tra i quali merita segnalare la fritturina di mare e verdure al cartoccio e i crostini di polenta fritta. Essenziale e armonico il menu di impronta locale, e quindi dai franchi sapori familiari. Da sottolineare il ragoût al coltello, con carne battuta, appunto, non macinata come di solito. Tutte le portate sono state apprezzate e spesso replicate; buoni i vini; ottimo e puntuale il servizio. A conclusione, prima dei liquori e delle piacevoli chiacchiere in terrazza, l'ospite Pierangelo Mazzei, già preside dell'istituto alberghiero, ci ha parlato delle sue esperienze nel ruolo: come riconoscere il tipo di cliente, come adattare le proposte alle circostanze, come equilibrare un menu senza sovraccaricarlo, concludendo con la lettura di alcune poesie del Fucini.

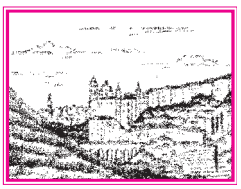
VERSILIA
8 luglio 2010

"Trattoria da Luciana" di Luciana Garbati, fondata nel 1900. ●*Via Provinciale 33, Stazzema (Lucca);* ☎*0584 777885; coperti 20+50.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,70; prezzo € 25,00; familiare.*

Le vivande servite: antipasto della casa (panzanelle, salumi, sott'olio); tordelli di Luciana al ragù; pollo e coniglio dell'orto fritto; verdure di stagione fritte; torta di frutta di stagione.

I vini in tavola: Rocca delle Macie.

Commenti: La cortesia e la gentilezza, oltre a dei tordelli veramente eccezionali, sono motivi sufficienti per far visita, specialmente nelle calde serate estive, a questa trattoria con cucina casalinga dove in estate si può pranzare all'aperto, circondati dai boschi alle pendici delle Apuane. Fondata da Carola Garbati nel 1900 e passata alla figlia Nunzia, viene oggi gestita da Luciana. A ogni generazione la trattoria ha cambiato nome: oggi è Luciana, in futuro sarà Gaia, la figlia che già aiuta in cucina dopo gli studi all'istituto alberghiero di Massa. Gli antipasti di salumi con le panzanelle fritte, prodotti della tradizione contadina locale, sono stati apprezzati da tutti gli Accademici. Unanime il voto ai tordelli (8), tanto buoni da doverne ricuocere una seconda volta per il bis. Qualche riserva sul fritto tagliato a pezzi troppo grossi (alla contadina), la cui pastella si presentava di colorazione scura per la troppa cottura. Ottima la crostata di frutta fatta in casa. Giudizio complessivo più che positivo, anche in considerazione del prezzo pagato.



MARCHE

ANCONA
16 luglio 2010

Ristorante "Giacchetti" della famiglia Giacchetti, fondato nel 1959. ●*Frazione Poggio, Portonovo (Ancona);* ☎*071 801384, fax 071 2139022; coperti 200.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione non necessaria; ferie da novembre ad aprile.* ●*Valutazione 6,50; prezzo € 50,00; familiare.*

Le vivande servite: antipasto misto di mare freddo e caldo; ravioli di spigola e verdure; risotto dorato agli scampi; pesce in guazzetto al vino bianco con verdure; gelato al cucchiaio.

I vini in tavola: Passerina; Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Commenti: Tradizionale riunione conviviale d'estate organizzata dal Vice-Delegato Angelo Gallazzi nella splendida cornice della baia di Portonovo; la grande presenza di avventori e il grande caldo hanno creato qualche difficoltà, pur in un'atmosfera incantevole. All'inizio della riunione conviviale vi è stato l'appassionato ricordo, pronunciato dal Delegato Mauro Magagnini, dell'Accademico Loris Mancinelli da pochissimi giorni scomparso. Gli antipasti, vero punto di forza dei ristoranti di pesce dell'Adriatico, hanno un po' deluso per quanto riguarda quelli freddi mentre cozze, raguse, vongole e spaccasassi hanno presentato la solita validità. Dei primi preferibile il risotto ai ravioli mentre la spigola in guazzetto, ovviamente di allevamento vista la stagione, ha raggiunto la sufficienza, così come il gelato al cucchiaio. Molto buono il servizio, pur con la presenza di tanti commensali; un locale sicuramente storico e valido ma specie nei periodi di non grandi presenze turistiche. Il doveroso ringraziamento al Simposiarca Gallazzi ha chiuso la cena con un affettuoso arrivederci a settembre per il "Verdicchio d'oro" e una passeggiata in riva allo splendido mare.

FERMO
27 maggio 2010

Ristorante dell'hotel "Pina" di Giuseppa Fonti, fondato nel 1974. ●*Via Roma 25, Monte San Pietrangeli (Fermo);* ☎*0734 960040, anche fax; coperti 250.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie non previste; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8; prezzo € 25,00; tradizionale, familiare.*

Le vivande servite: vol-au-vent con donzellette (polpettine di erbe spontanee fritte); insalata di erbette spontanee di stagione; frittatina con asparagi; polenta di roveja con le taccole; zuppa di roveja e cereali; tagliatelle con farina all'ortica e malva; coniglio in porchetta con carciofi; gelato di lippia e salvia candita.

I vini in tavola: vino "bianco" prodotto con uve Trebbiano e un vino "rosso" prodotto con uve Sangiovese e Montepulciano di una cantina artigianale del territorio, l'Azienda agricola Bastianelli Egidio di San Rustico - Monte San Pietrangeli (Fermo).

Commenti: Molti i motivi di interesse per questo convivio ottimamente gestito dall'Accademica Carla Chiaramoni. Innanzi tutto il tema della serata: "I semi ritrovati", in particolare la roveja e la lippia. Inoltre la collaborazione con l'Accademia delle erbe spontanee, vivace e interessante sodalizio che ha visto la luce qualche anno fa proprio a Monte San Pietrangeli e il cui presidente, Noris Rocchi, ha parlato nel corso della serata con la preparazione e la passione che lo contraddistinguono e che conoscevamo. Terzo motivo di interesse l'aver realizzato una cena realmente "a km zero", con una filiera cortissima: la roveja, reintrodotta nella coltivazione proprio in questo territo-

MARCHE segue

rio; la lippia, la malva, le erbette per l'insalatina iniziale, raccolte nei campi circostanti come erbe spontanee; gli asparagi e le taccole derivanti da vecchi "presidi" locali; la farina per le tagliatelle con una percentuale di ortica essiccata e macinata "inventata" proprio a Monte San Pietrangeli. E su tutto ciò la rassicurante e pregnante presenza della signora Pina, una vera e propria "cuoca massaia", con il carico della sua grande esperienza e sapienza. Il coniglio in porchetta con i carciofi e il gelato di lippia con la salvia candita hanno meritato il plauso di tutta la Delegazione. Un grazie anche all'azienda agricola Bastianelli che ha fatto omaggio dei suoi vini.

FERMO
14 luglio 2010

Ristorante "Osteria del Mare" di Agata Grazia Ciciretti, fondato nel 2002. ●*Via della Fratellanza, Marina Palmense (Fermo);* ☎*0734 53533; coperti 50.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie da Natale all'Epifania; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 9; prezzo € 55,00; tradizionale, familiare.*

Le vivande servite: misticanza di terra in salsa di melissa servita con "acqua del marinaio"; panzanella di seppie e gamberi con pimpinella; salmone all'aneto; scampi al timo; fritturina di gamberetti in pastella aromatizzata con menta piperita; alici fritte imbottite con cipolla di Tropea ed erbe aromatiche; chitarrine con ragù di suro, capperi ed erba cipollina; spigola in crosta di sale aromatico con verdurine al coriandolo; degustazione di gelati di liquirizia e pistacchio; pani di produzione propria.

I vini in tavola: "Er+" dell'Azienda agricola Santa Barbara; Barolo chinato Borgogno.

Commenti: La brava Simposiarca Carla Chiaramoni (anche se non è stata del tutto estranea l'Accademica Anna Maria Ciciretti) ha ricreato il felice e proficuo sodalizio con Noris Rocchi, presidente dell'Accademia delle erbe spontanee, le cui indiscutibili competenza e cultura, unite alla passione e alla curiosità della cuoca Agata, hanno determinato un convivio gustoso, profumato, interessante, tutto giocato sulle "connivenze" tra il mare e gli orti che sono state sempre la caratteristica predominante della cucina di questo tratto di costa. Questa volta ci sono dei motivi in più per complimentarsi con la brava Agatina e il suo staff: intanto l'aver accettato una sfida non facile con abbinamento non consueto con delle erbe aromatiche la cui lieve eccedenza rischia di travolgere i profumi a volte fragili del pesce, e poi l'aver giocato questa sfida fino in fondo e a tutto campo, se si considera che ha lei stessa aromatizzato il sale con una grande quantità di erbette tra le più varie per la crosta della spigola, che è risultata di una fragranza e di una morbidezza eccezionali. Le fritturine di gamberetti e alici imbottite erano assolutamente particolari e gustose. Un plauso al figlio di Agata per i pani offerti in degustazione che lui stesso ha realizzato interpretando alla perfezione il tema del convivio e per aver fatto crescere notevolmente la cantina.

MACERATA
20 giugno 2010

Ristorante "La Lucciola" di Paola Sabbatini, fondato nel 1998. ●*Contrada Cusiano Colleluce, San Severino Marche (Macerata);* ☎*0733 638777; coperti 200.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie non previste; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 28,00; tradizionale.*

Le vivande servite: ciauscolo e prosciutto della casa, frittata con i pitocchi, crescia di mais, formaggio pecorino fresco servito con confettura di uva fragola, crostino con paté di fegato; calcioni di asparagi selvatici; coniglio al finocchietto selvatico con fagiolini; piccione ripieno con patate a crosta; crema della nonna.

I vini in tavola: Il Pollenza 2007, Il Pollenza 2005, Traminer aromatic (tutti della Cantina "Il Pollenza srl", Tolentino).

Commenti: Riunione conviviale tra le verdi e lussureggianti colline del Maceratese. Tradizione e genuinità sono la forza di questo ristorante sotto la guida dello chef Giuliano Palazzesi. La signora Paola gestisce il locale coniugando piglio imprenditoriale e cortesia femminile. Simposiarca Gianni Cammertoni. Sapientemente eseguita la frittata con i piticchi, che ci riporta agli anni Sessanta nelle case dei contadini. Particolarmente apprezzati i calcioni farciti con ricotta (latte di pecora) e maggiorana con sugo di asparagi (del posto) teneri dal retrogusto amarognolo e speck. Pasta sfoglia dei calcioni tirata a mano. Ottimo il gusto del coniglio, leggero, saporito e morbidissimo, ma soprattutto "porchettato". Altrettanto dicasi per il piccione ripieno con trito di rigaglie e macinato di carne di manzo e di maiale, con prosciutto crudo, un sospetto di spezie e uovo. Perfetto in cottura e morbidezza. Eccellente l'accostamento dei vini serviti in caraffa. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Si segnalano la gentilezza e la professionalità del personale.

PESARO E URBINO
4 giugno 2010

Ristorante "Da Tano" di Daniele Gaudenzi, fondato nel 1961. ●*Via del Moletto 13, Fano (Pesaro);* ☎*0721 823291, fax 0721 813448; coperti 70.* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie dicembre-gennaio; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 50,00; familiare, accogliente.*

Le vivande servite: seppie con i piselli; triglie marinate al pepe creolo e cipolla di Tropea; bocconcini di pescatrice con lardo e passatina di patate al rosmarino; lasagnette croccanti con vongole e gallinella di mare; trancio di rombo in crosta di patate; semifreddo al croccante con cioccolato caldo.

I vini in tavola: Riesling 2008 - Ronco del Gelso; Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva "Le Giuncare" 2005 - Monteschiavo; Sherry "Pedro Ximenez" - Don Zoilo.

Commenti: Conosciamo le capacità di procurare il pesce assolutamente fresco di Daniele, la maestria di sua moglie in cucina nel prepararlo e l'abilità di suo figlio ad abbinarlo con i vini. Da una gestione familiare ottimamente assortita gli Accademici si aspettavano pertanto una cena di quelle da non dimenticare. E così è stato. I piatti erano tutti ottimi e caratterizzati da una ricerca misurata della novità rispettando le caratteristiche organolettiche del pesce. Notevoli gli antipasti, tra cui è stata gradita la sorpresa delle seppie con i piselli cucinate secondo la ricetta tradizionale e realizzate alla perfezione. I piatti si sono succeduti con ordine e celerità, merito anche di una buona organizzazione in sala. Come al solito la presenza del sommelier è stata notata, con l'offerta di ottimi vini perfettamente abbinati ai piatti serviti.

PESARO E URBINO
25 giugno 2010

Ristorante "La Graticola" di Francesco Gaudenzi, fondato nel 1972. ●*Via Piave 9, Fratte Rosa (Pesaro);* ☎*0721 777142; coperti 70.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie fine ottobre; giorno di chiusura sabato e domenica.* ●*Valutazione 7; prezzo € 40,00; familiare.*

Le vivande servite: cestino di formaggio fuso con melanzane e fave del "lubaco" in porchetta e pancetta croccante; pasta vittoria con sugo di cinghiale; maltagliati primavera; coniglio con fave del "lubaco" in porchetta; selezione di formaggi con marmellate della casa; dolci al cucchiaio: budino di cioccolato, panna cotta, crema catalana, profiteroles.

I vini in tavola: vini della cantina Terracruda: Rosato Codazzo; Bianchello selezione Campodarchi; Passito di uve stramature Ara Murata.

Commenti: Serata dedicata alla fava di Fratte Rosa che sorge su terreni fortemente argillosi denominati "lubachi", da cui questa fava prende il nome. Il legume brilla per la sua particolare dolcezza e tenerezza. Oggi la fava di Fratte Rosa è stata oggetto di recupero e restituita agli areali di origine per l'avvio di una filiera corta di ordine alimentare e gastronomico incentrata sulla valorizzazione di una biodiversità orticola inserita a forza e con profitto nei processi colturali. I convenuti hanno particolarmente apprezzato la tenerezza e la dolcezza di questa "favetta", che meglio si abbina agli ingredienti rispetto a quella classica a maggiore consistenza e di gusto più spigoloso, e che il patron Francesco (figlio dei mai dimenticati Lucio e Vincenzina) ha saputo preparare con passione e maestria.

PESARO E URBINO
2 luglio 2010

Ristorante "Augustus" di Gabriele Orazi, fondato nel 1980. ●*Via Giacomo Puccini 2, Fano (Pesaro);* ☎*0721 809781, fax 0721 825517; coperti 80.* ●*Parcheggio incustodito, insufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,50; prezzo € 45,00; elegante.*

Le vivande servite: fritto misto di paranza con verdure di stagione; strisce di seppia; triglie marinate su crostino; crostino con branzino marinato; spiedino di sardoncino; pizzette miste (rosse e bianche); millerighe con granchi, granceola, granciporro; brodetto alla fanese con pane abbrustolito; coppa di gelato artigianale cremoso con ciliegie cotte; piatto di dolci secchi sul tavolo.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Doc (Gregoletto); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Salmagina 2009 (Zaccagnini).

Commenti: L'Accademico Sergio Mascarucci si è offerto di fare da Simposiarca alla riunione conviviale. Il ristorante non è nuovo e ha avuto negli anni Ottanta-Novanta uno splendido periodo con una cucina eccellente. Il cambio di gestione fu seguito da un periodo oscuro che è durato fino a qualche anno fa, quando è subentrato Gabriele Orazi. La serata è ini-

ziata con un ottimo buffet in piedi con alcune pietanze non adatte a questo tipo di servizio ma pur sempre buone, altre (come le pizzette) piuttosto banali e altre ancora (come la frittura) veramente eccellenti. La serata è proseguita con un bis di primi gradevoli e uno splendido brodetto alla fanese, sicuramente uno dei migliori di Fano. Un dolce veramente suadente e delizioso ha concluso la cena. Buono il Verdicchio a tutto pasto abbinato in modo variabile ai vari piatti.



UMBRIA

FOLIGNO
23 giugno 2010

Ristorante "Osteria del Teatro" di Pietro De Mai, fondato nel 2010. ●Via Petrucci, 8, Foligno (Perugia); ☎347 3401778; coperti 30. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura domenica sera e lunedì a pranzo. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; tradizionale.

Le vivande servite: fiori di zucca e coniglio fritto; insalata di pollo; verdure al forno; paté di melanzana; paté di fegato; vellutata di porri; tagliatelle ai porcini freschi; tagliata di chianina; dolce di frutta.

I vini in tavola: Trebbiano spoletino 2008 e Rosso Montefalco riserva della Cantina Antonelli.

Commenti: Vorremmo che questo locale fosse l'ultimo approdo di Pierino De Mai. Ha navigato molto nella ristorazione umbra, per pura passione, da solo e in collaborazione con altri chef. Ora merita il suo porticciolo sicuro ove esprimersi con la consueta bravura e modestia. Il locale nel centro storico è molto curato e caratteristico e per la serata ha riscosso un bel successo. Ottime le materie prime usate. Un plauso alla tagliata di chianina. La cucina del territorio è in buone mani.

GUBBIO
17 giugno 2010

Ristorante "Roseto" di Livia Fiaoni, fondato nel 1969. ●Frazione Boschetto 7, Gualdo Tadino (Perugia); ☎0742 810113, anche fax; coperti 200. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 15 gennaio-15 febbraio; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30,00; accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: crostini con trota salmonata affumicata; tagliatelle con filetti di trota; risotto con gamberi di fiume; trota al cartoccio con contorni vari; dessert della casa e frutta.

I vini in tavola: Prosecco Monna Lisa (Cantina Rocca degli Arceri); Riflesso d'Oro (Bianco delle Marche Piersanti); Riflesso Rubino (Rosso Piceno Piersanti).

Commenti: Interessante pomeriggio-sera culminato con una riunione conviviale a base di pesce di fiume (trote e gamberi) nell'estremo ma caratteristico lembo territoriale della Delegazione, dopo la visita guidata alle realtà museali di Gualdo Tadino. Dopo una decina di anni la Delegazione è tornata in questo ristorante ampliato nella struttura ma rimasto, fortunatamente, intatto nel modo di preparare piatti che, senza fronzoli e fantasticherie, puntano sulla tradizione: tagliatelle rigorosamente fatte in casa e trote che dalle adiacenti vasche dell'allevamento vanno direttamente in cucina. Gustosissimi anche i crostini con trota affumicata. Qualche riserva invece sul servizio inizialmente lento. Nel complesso il giudizio è stato più che positivo, come dimostra la scrupolosa votazione. Buono anche il rapporto qualità/prezzo.

TERNI
9 luglio 2010

Ristorante "Del Ponte" di Rita Strappato, fondato nel 1925. ●Via di Borgo 11, Scheggino (Perugia); ☎0743 61253, fax 0743 61131; coperti 140. ●Parcheggio sufficiente, comodo; prenotazione consigliabile; ferie 3-26 novembre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 50,00.

Le vivande servite: insalata di farro al tartufo nero; tagliolini al sugo di gamberi di fiume; trota fario al tartufo bianco; insalatina estiva; gelato.

I vini in tavola: Catarratto "Terre di Ginestra" Calatrasi San Cipirello (Palermo).

Commenti: Riunione conviviale organizzata dalle Accademiche Ada Urbani e Simonetta Volponi. A loro il Delegato ha dedicato l'iconografia del menu, un'opera di impronta surrealista, "Margot Fonteyn e Joy Brown". Si inizia con una splendida insalata di farro al tartufo nero ed è il piatto migliore della serata, amalgama perfetto tra il farro base neutra cotto al punto giusto e il profumo del tubero. Seguono i tagliolini ai gamberi di fiume (mezzo punto in meno per il fatto che ad alcuni sono arrivati un po' asciutti, il bravissimo maître ha provveduto immediatamente ad aggiungere sugo e gamberi e riequilibrare il piatto). Piatto successivo la trota fario al tartufo bianco, anche qui si è sfiorata la perfezione, mancata per la eccessiva pezzatura del pesce, squilibrata rispetto al tartufo (lo scorso anno le trotelle presentate come entrée hanno toccato il massimo dei voti). Conclude il menu in perfetta armonia con i dettami accademici il gelato alle noci, soave al gusto in bella vista su ghirigori di cioccolato e gherigli di noci, il miglior dessert gustato dall'inizio dell'anno. Giusto l'abbinamento del vino, buon corpo, profumo e alcolicità del siciliano Catarratto. Merita l'elogio il servizio svolto con professionalità e cortesia, sempre sotto l'occhio vigile e attento del patron Scatolini che il Delegato ha ringraziato insieme alle Simposiarche.

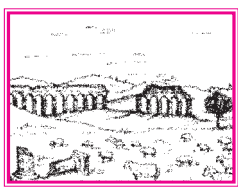
VALLI DELL'ALTO TEVERE
19 giugno 2010

Ristorante dell'hotel "Villa San Donino" di Angelica Giorgi, fondato nel 1970. ●Frazione San Donino 5, Città di Castello (Perugia); ☎075 8578108, anche fax; coperti 130+150 esterni. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie 10 gennaio-28 febbraio; giorno di chiusura nessuno in estate. ●Valutazione 9; prezzo € 30,00; raffinato.

Le vivande servite: fiori di zucca ripieni di ricotta saltato con pomodorini; caramelle ripiene di mozzarella di bufala con pomodori ciliegia e pesto leggero di basilico; gnocchetti di patate in salsa di asparagi e tartufo nero; nodino di vitello alla griglia con patate alla fornarina e giardinetto di verdure alla griglia; semifreddo al Vin santo con pinoli e frutta scaloppata.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Igt (Piccolin); Grechetto Colli Martani Doc (Fongoli); Rosso dell'Umbria Igt (Terre della Custodia); Spumante dolce Tor dell'Elmo (Rocca dei Forti).

Commenti: La piacevole serata si è svolta nella particolare cornice di "Villa San Donino" e ha visto la partecipazione di molti Accademici e loro ospiti che hanno potuto degustare un menu molto particolare e raffinato, sapientemente illustrato dal Simposiarca Vittorio Landi. La serata è stata impreziosita dalla visita, guidata dal proprietario Giorgio Giorgi, alla cappella cinquecentesca privata della villa nella quale sono custodite le spoglie di San Donino, patrono assieme a San Florido e Sant'Amanzio di Città di Castello.



LAZIO

CIVITAVECCHIA
29 maggio 2010

Ristorante "La Scaletta" di Ottavio Puggioni, fondato nel 1983. ●Lungoporto Gramsci 65, Civitavecchia (Roma); ☎0766 24334; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie 15 settembre-15 ottobre; giorno di chiusura martedì. ●Valutazione 7,60; prezzo € 35,00; accogliente,

Le vivande servite: bruschetta al salmone aromatizzato alle erbe fini; foglioline di merluzzo marinato al finocchietto selvatico; filetto di razza su letto di radicchio di Chioggia con aceto balsamico; medaglioni di melanzane alla parmigiana con spatola al profumo di basilico; risotto ai gamberi imperiali con asparagi e pomodoro pendolino; paccheri con polpo di scoglio e pecorino romano; rombo chiodato al forno in crosta di patate; insalatina capricciosa; millefoglie con crema; caffè e digestivi.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene Doc (Ca' Bertaldo); Chardonnay "Flere" Igt (Azienda agricola Tre Cancelli, Cerveteri).

Commenti: Il Simposiarca Ettore De Fazzi ha proposto una visita al ristorante "La Scaletta" già visitato nel 2007. Il menu suggerito e organizzato dallo chef Lucio Cappannari, che ha anche illustrato i piatti man mano che venivano serviti in tavola, ha riscosso positivi consensi in generale. Molto apprezzati gli antipasti per la ricercatezza e la varietà, superbo il risotto ai gamberi imperiali mentre è risultato un po' salato il rombo chiodato al forno. Il dessert, presentato come millefoglie, non aveva nulla di attinente al modello classico, ma è stato una interessantissima interpretazione personale dello chef, accompagnato da una deliziosa crema.

LATINA
4 giugno 2010

Ristorante "Cristal" di Luigi Cassanelli, fondato negli anni Cinquanta. ●Via Emanuele Filiberto 14, Latina; ☎0773 407199, fax 0773 413304; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione non effettuata; prezzo € 35,00; elegante.

Le vivande servite: coni di bresaola di bufala ripieni di formaggio pontino su crema di rucola e grana; crêpe alla sezzese; tonnarelli al ragù; piatto d'oro "Cristal" (arrotolato di carni bianche in camicia di guanciale di Bassano

LAZIO segue

con tortino di patate e panura di zucchine romanesche; canestrino con ripieno di fragole di Terracina e crema.

I vini in tavola: bianco frizzante Circeo della Cantina del Circeo.

Commenti: Gli Accademici si sono ritrovati per un convivio senza valutazione. La serata, sotto la regia del Delegato Benedetto Prandi, si è svolta nel migliore dei modi in un contesto ambientale di particolare eleganza. Le pietanze preparate dal cuoco Luigi Guarda sono state tutte di ottimo gradimento. Un particolare apprezzamento hanno meritato i coni di bresaola di bufala e le crêpe alla sezzese con ripieno di carciofini; anche il vino e il servizio sono stati all'altezza.

LATINA
27 giugno 2010

Ristorante "Acqua Pazza" di Gino Pesce e Patrizia Ronca, fondato nel 1989. ●Piazza Pisacane 10, Ponza (Latina); ☎0771 80643; coperti 60. ●Prenotazione necessaria; ferie dall'1 novembre al 28 febbraio. ●Valutazione 9; prezzo € 40,00; raffinato.

Le vivande servite: piccolo stuzzichino di benvenuto; gamberi in pasta kataifi con gazpacho di pomodoro; parmigiana di alici; risotto con calamari, zucchine e limone candito; pesce spada con verdure all'olio di oliva; terra di cioccolato e mandorle, caramello alla liquirizia, parfait al ginseng.

I vini in tavola: Fieno di Ponza (Cantina Migliaccio di Ponza).

Commenti: Il convivio, realizzato nell'isola di Ponza, ha messo in evidenza un'eccellente gastronomia, difficilmente paragonabile a quella dei ristoranti fin qui visitati dalla Delegazione. Di grande rilievo l'intervento del Simposiarca Carlo Alberto Melegari per l'esauriente relazione sulle attrattive della località, sul pregevole menu e inoltre per gli apprezzamenti sul vino Fieno di Ponza, prodotto nell'isola. Il Delegato Benedetto Prandi ha salutato con viva affettuosità tutti i partecipanti e assieme al Vice-Delegato Gian Luigi Chizzoni ha donato il piatto dell'Accademia ai titolari del ristorante. Al termine dell'incontro gli auguri per tutti di buone vacanze.

RIETI
20 giugno 2010

Agriturismo "Il Pastore" di Alberto Renzi, fondato nel 2006. ●Via Santa Francesca Cabrini 12, Rieti; ☎0746 296872; coperti 30-35. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura da domenica sera a giovedì, a pranzo venerdì e sabato. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: affettati vari; pecorino e pizza di pane; ferratelle salate con ricotta e marmellata di visciole; borlotti in salsa verde; coratella con cipolle; ravioli di ricotta al pomodoro; fregnacce con scaglie di parmigiano e pachino; pollo e agnello al forno; insalata di stagione; crostata di marmellata di visciole; torta al cocco; grappa, limoncello, fragolino.

I vini in tavola: Merlot della Cantina Veneta di Rieti.

Commenti: Una domenica veramente piacevole in uno degli angoli più belli di Rieti da cui è possibile ammirare un panorama mozzafiato. Con una nutrita partecipazione di Accademici e consorti oltre che di ospiti, si è svolta la riunione conviviale organizzata in un tipico agriturismo situato alla periferia della città. Tutti hanno apprezzato il menu concordato con il Delegato e Simposiarca Francesco Maria Palomba. In particolare hanno riscosso unanime approvazione i piatti che, pur facendo parte della tradizione, hanno presentato originalità negli accostamenti. L'indubbia qualità delle materie prime utilizzate, tutte di produzione dell'agriturismo, unita alla bravura di Giovanna, la moglie del titolare, ha incontrato il plauso di tutti i commensali. Durante la riunione conviviale il Delegato ha consegnato i distintivi speciali agli Accademici Vinicio Truini, Gianni Persio, Maria Gabriella Campanelli Truini, Maria Giuseppina Truini Palomba.

ROMA APPIA
3 luglio 2010

Ristorante del Circolo del golf di Gino Tomei, fondato nel 1903. ●Via Appia Nuova 716, Roma; ☎06 786129; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione su invito; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8,50; prezzo € 52,00; raffinato, elegante.

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto (tempura di verdure, calamari e cozze); antipasto (ravioli di melone e gamberi, con asparagi e limone candito); risotto con sesamo, triglie e capperi essiccati; mezze maniche alla carbonara di polpo; trancio di tonno con cannolo di chutney di frutta e verdure; semifreddo alla vaniglia con salsa agli agrumi e basilico; caffè e liquori.

I vini in tavola: Prosecco di Valdobbiadene magnum cuvée di Boj Doc (Valdo); Sauvignon 2009 (Felluga); Campanaro 2008 (Feudi di San Gregorio); Rhum agricolo (Ron Zacapa Solera 23 centenario).

Commenti: Il Simposiarca Vitantonio Amodio ha proposto, per l'incontro che precede la consueta pausa estiva, un suggestivo locale facente parte del Circolo del golf di Roma Acquasanta, il più antico d'Italia. I commensali, preliminarmente intrattenuti dall'Accademico Amodio in merito ad alcuni riferimenti sulla storia del Circolo e dell'area archeologica su cui insiste, nonché sull'articolazione del menu, hanno avuto la possibilità di gustare all'aperto gli eccellenti fritti di benvenuto. La cena ha dato modo di apprezzare alcune proposte gastronomiche del giovane e valente chef Piero Di Turi, tra le quali particolarmente graditi sono risultati le innovative mezze maniche e il raffinato risotto. Segni di vivo apprezzamento sono stati infine espressi, oltre che per l'eleganza dell'ambiente e l'eccellente livello del servizio - garantito dalla professionalità del ristoratore Gino Tomei coadiuvato dai figli Roberto e Jacqueline -, anche per l'accurata scelta dei vini, in perfetto e armonico abbinamento con i sapori del tutto particolari delle pietanze servite.

I FAGIOLI CANNELLINI DI ATINA

Le origini del fagiolo cannellino di Atina si perdono nella notte dei tempi. Pare che il legume, che da secoli rappresenta la base proteica per le popolazioni rurali delle aree interne del Mezzogiorno d'Italia (il pane dei poveri), sia sempre esistito nel comprensorio di Atina, ma le prime notizie certe che si hanno sulla sua coltivazione risalgono al XVII secolo e sono state desunte da un'antichissima pubblicazione scritta ai tempi di re Ferdinando di Borbone. Verso il 1840 una grave invasione di rughe (larve di lepidotteri) causò la completa distruzione del raccolto e salvò soltanto pochissimi semi, rendendo indispensabile l'incrocio con ecotipi importati da Sulmona. La coltivazione con questi ibridi riprese in maniera massiccia e divenne assai diffusa. Il merito fu della Cooperativa del Mollarino, nata nel 2001 a Villa Latina su iniziativa di un gruppo di persone spinte dall'amore per la propria terra e per i suoi prodotti che aveva condotto prima un'approfondita ricerca presso le famiglie contadine della zona ancora depositarie di quei semi antichi, per riproporli poi nei terreni golenali e vallivi adiacenti al fiume Melfa, il torrente Mollarino e i loro tributari minori. Dopo aver predisposto un disciplinare di produzione, l'area si estende oggi per una lunghezza di circa nove km lungo il torrente Mollarino e undici km lungo il fiume Melfa, interessando i comuni di Atina, Villa Latina, Picinisco, Casalattico, Casalvieri e Gallinaro. Il terreno, l'acqua, il microclima, i semi perfettamente adattati all'ambiente pedoclimatico e il tipo di coltivazione conferiscono al prodotto un sapore unico. I fagioli cannellini di Atina sono coltivati come un tempo: le piantine vengono raccolte quando i baccelli sono maturi e aggregati in mazzetti; essiccati con ventilazione naturale, i mazzetti vengono poi sgranati con il vecchio sistema della battitura manuale e infine cerniti e confezionati per la vendita, per poi finire nella "pignata" di terracotta accanto al fuoco. (Paolo Ferraro)

ROMA AURELIA
15 giugno 2010

Ristorante "Marco G" di Marco Graziosi, fondato nel 2010. ●*Via Garibaldi 56, Roma;* ☎*06 5809289; coperti 45.* ●*Parcheggio insufficiente; prenotazione consigliabile; ferie gennaio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,50; moderno, accogliente.*

Le vivande servite: soppressata di polpo agli agrumi con insalata di finocchi, arance e olive taggiasche; risotto alle erbe; tortelli ripieni di crostacei con salsa di pachino e basilico; fagottino di vitella con radicchio brasato e taleggio; bavarese alle mandorle con frutti di bosco marinati.

I vini in tavola: Prosecco Valdobbiadene - Tallero, Treviso; Sauvignon del Friuli - Borgo alle Vigne 2009.

Commenti: Molto apprezzato il menu concordato con il Simposiarca Azzo Zanghieri per la riunione conviviale estiva della Delegazione. Raffinata la soppressata di polpo agli agrumi con insalata di finocchi, arance e olive taggiasche, delicatissimo il risotto alle erbe e squisiti i tortelli ripieni di crostacei con una delicata salsa di pachino e basilico. Molto buono anche il fagottino di vitella con radicchio brasato e taleggio. Piccolo ma elegante e accogliente il locale, interamente a disposizione degli Accademici che hanno potuto ammirare la modernissima cucina a vista. Discreta e attenta la presenza del giovane patron che ha meritato, con lo chef, il plauso dei numerosi Accademici intervenuti, ai quali il Delegato Giovanni Battista Guerra, in chiusura di serata, ha augurato buone vacanze con un cordiale arrivederci a settembre.

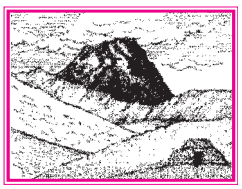
ROMA EUR
23 giugno 2010

Ristorante "Resort" del Country club di Castelgandolfo di Roberto Tomei, fondato nel 2004. ●*Via di Santo Spirito 13, Castelgandolfo (Roma);* ☎*06 9311630; coperti 80.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì, martedì e mercoledì sera.* ●*Valutazione non effettuata perché fuori Delegazione; prezzo € 50,00; elegante.*

Le vivande servite: aperitivo di benvenuto con frittini vegetali, tartine e finger food; risotto al ragù d'anatra e spinaci; pennette alle verdure all'olio, prosciutto affumicato, scaglie di grana e lattuga croccante; mignon di manzo con pesto al basilico, salsa al Porto, verdure di stagione; mousse di ricotta e liquirizia; caffè.

I vini in tavola: "Antinoo" bianco del Lazio Igt - Azienda agricola Casale del Giglio, Le Ferriere (Latina); "Poggio Montorio" rosso dell'Umbria Igt - Azienda agricola Castello di Magione (Magione-Perugia); Passito di Pantelleria Doc - Cantine Florio (Pantelleria-Trapani).

Commenti: La riunione conviviale d'estate è stata anche l'occasione per festeggiare l'ingresso nella Delegazione di Ferdinando Sguerri, e la recente assunzione della presidenza del Rotary club Roma Eur da parte dell'Accademico Francesco Baldoni. Tra le portate del menu, appositamente predisposto dal Delegato con la preziosa collaborazione del patron, dott. Roberto Tomei, e dello chef Guido Boemio, hanno riscosso particolare gradimento la fantasia di stuzzichini che ha accompagnato l'aperitivo, servito nella cornice di un bellissimo tramonto sulla terrazza del "Resort", ma soprattutto il risotto al ragù d'anatra e spinaci, un piatto particolarmente complesso, realizzato con estrema maestria per la particolare occasione e destinato a restare a lungo impresso nella memoria degli Accademici che lo hanno potuto gustare e apprezzare. Eccezionale la qualità del riso Carnaroli, ingrediente base della portata, per la consistenza e la sapidità dei chicchi, ottimi l'amalgama dei sapori e l'abbinamento dei colori che hanno fatto sì che il piatto fosse giudicato di valore assoluto. Molto apprezzati la mousse di ricotta e liquirizia per la sua originalità e leggerezza e, tra i vini, l'Antinoo Casale del Giglio: un bianco del Lazio, blend di Chardonnay e Voignier, reso particolarmente morbido dalla fermentazione malolattica, passato in tonneau e, in parte, in barrique e successivamente affinato in bottiglia. Servizio rapido, preciso e inappuntabile, nonostante il numero considerevole dei convitati. Ambiente elegante e assolutamente singolare, sebbene disturbato da un'acustica fastidiosa originata dalla ridotta altezza del soffitto a volte. Un sentito ringraziamento all'Accademica Fiorella Giuffrida e a suo marito Orazio, che si sono prodigati per la buona riuscita della serata.



ABRUZZO

L'AQUILA
15 maggio 2010

Ristorante "Le Mangiatoie" di Santino Laurenzi, fondato nel 1999. ●*Piazza Cansatessa, L'Aquila;* ☎*0862 24639; coperti 60+40.* ●*Parcheggio del ristorante; prenotazione non necessaria; ferie non determinate; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 40,00; tradizionale, accogliente.*

Le vivande servite: tavolozza di salumi della ditta De Paulis di Paganica; polpette e crocchette agli olaci; pizze fritte; consumato di aragosta agli olaci; cannarozzetti con olaci e finocchietto selvatico; involtini di vitello agli olaci; olaci all'agro; dolci tentazioni agli olaci.

I vini in tavola: Cerasuolo d'Abruzzo della Vinicola Gentile di Ofena (L'Aquila).

Commenti: La serata è stata "cucinata" dal ristorante "Le Mangiatoie" e dal ristorante "L'Arcobaleno", che tradizionalmente ha sempre curato la "serata degli olaci" organizzata dalla Delegazione dell'Aquila. Anna Nuvolone ha pertanto affiancato in cucina Marcella Laurenzi e il figlio Vittorio ha collaborato in sala con Dino Laurenzi. Accoppiate straordinariamente efficienti che comunque già lo scorso anno erano state chiamate a collaborare per la stessa serata al ristorante "La Lanterna" di Villanova, organizzata con la presenza di tutte le Delegazioni abruzzesi. "L'Arcobaleno", purtroppo, ancora non è in grado di riaprire i terremotati battenti, mentre "Le Mangiatoie" ha ripreso l'attività in un locale provvisorio, nella periferia dell'Aquila. Anche questa festa degli olaci (squisita verdura che nasce dove hanno stazzato le pecore), ha ottenuto il migliore dei successi, a partire dal consumato di aragosta, vera prelibatezza ideata e realizzata da Anna Nuvolone.

PESCARA ATERNUM
28 maggio 2010

Ristorante "La Bottega del 40" di Cristian Summa, fondato nel 2003. ●*Via delle Caserme 54, Pescara;* ☎*085 66285; coperti 40.* ●*Parcheggio incustodito, comodo; prenotazione consigliabile; ferie dicembre-gennaio; giorno di chiusura mercoledì.* ●*Valutazione 7,80; prezzo € 37,00.*

Le vivande servite: frittatina di asparagi e baccalà; paccheri con panocchie scampetti e zucchine; spaghetti con le sarde e finocchietto selvatico; baccalà alla ghiotta; baccalà arrosto con i peperoni; insalata; cannoli siciliani e pizza dolce abruzzese; composta di frutta.

I vini in tavola: Terre Valse Cantina Frentana.

Commenti: Riunione conviviale di lavoro, preceduta da una intensa riunione per la programmazione delle attività future, Simposiarca Barbara D'Egidio che per ragioni personali si divide da tre anni tra Messina e Pescara e, per questo motivo, ha organizzato una sorta di sfida tra la cucina messinese e quella pescarese. Il convivio è iniziato con una interessante frittatina con asparagi e baccalà dal gusto particolare e dall'impatto cromatico piacevole per la presenza del verde della riduzione di asparagi. La sfida è stata aperta dall'Abruzzo con i paccheri dal gusto accattivante, serviti con un po' di mollica di pane tostata a guarnizione del piatto; per la Sicilia ha risposto la classica pasta alle sarde. Per i secondi scende in campo il tipico baccalà alla ghiotta messinese, da qualcuno ritenuto un po' troppo saporito forse per la novità del gusto dato dal particolare intingolo fatto con olive, cipolle, capperi. Immancabile la risposta abruzzese con il baccalà arrosto con i peperoni. Alcuni Accademici hanno notato come il baccalà fosse stato trattato e tenuto in ammollo in modo adeguato tanto da non risultare eccessivamente salato. La sfida passa ai dolci con due classici insuperabili: il cannolo siciliano e la pizza dolce abruzzese preparata dalla sorella del titolare presente in cucina, decorata con il nome della Delegazione. Infine una fresca composta di frutta. La sfida si è conclusa con un degno quanto ovvio pareggio.

PESCARA ATERNUM
21 luglio 2010

Ristorante "La Vela d'Oro" di Michele Cicchini, fondato nel 1999. ●*Via Papa Giovanni XXIII 1, Pescara;* ☎*085 4518997, fax 085 4540069; coperti 120.* ●*Prenotazione consigliata; ferie gennaio; giorno di chiusura martedì.* ●*Valutazione 7,70; elegante.*

Le vivande servite: seppioline grigliate con porcini, insalata di mare, scampi con parmigianina; risotto ai frutti di mare; rombo al forno con verdurine e patate; gelato al limone con frutti di bosco e fragole; caffè e ammazzacaffè.

I vini in tavola: Pecorino e Passito Azienda vinicola Zaccagnini.

Commenti: Il menu è stato un omaggio alla materia prima dell'Adriatico, arricchito da alcune interessanti riflessioni sulle trasformazioni dell'economia della pesca. Il veterinario Vincenzo Olivieri ha tracciato il quadro dei cambiamenti in corso nei sistemi di pesca. La degustazione ha offerto un campionario delle opportunità gastronomiche che il pescato offre all'estro e alla tecnica di un ristoratore affermato come Michele Cicchini. E qui le citazioni van-

ABRUZZO segue

no al gustoso accostamento di seppioline grigliate con i porcini, alla proposta degli scampi accompagnati da un mini medaglione di parmigiana e all'impeccabile risotto, una delle tante certezze del locale.

TERAMO
12 giugno 2010

Ristorante "Il Pagliaio" di Tecla Di Domenicantonio, fondato nel 1983. ●*Frazione Pagliaroli, Cortino (Teramo);* ☎*0861 64147; coperti 60.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie da ottobre ad aprile; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8; prezzo € 30,00; familiare.*

Le vivande servite: lonza e salamino della casa, formaggio dei monti della Laga, mozzarella, fagottino ai funghi porcini; ravioli di ricotta ai funghi porcini; gnocchi ai funghi porcini; arrosto di agnello con patate e funghi porcini; pizza dolce, nociata e frutta fresca.

I vini in tavola: Montepulciano d'Abruzzo 2008 (Nicodemi); Passerina 2008 (De Antoniis).

Commenti: Gino Galiffa ha organizzato una riunione conviviale con un menu basato sui piatti della tradizione tipica locale. Antipasti semplici ma autentici, della casa, salumi della tradizione, stagionati, unitamente a un fagottino ripieno di porcini della Laga: il menu, infatti, è quasi monotematico, i porcini la fanno da padroni, e sono un po' dappertutto. Al termine di questo specialissimo convivio è stato servito un digestivo di produzione sempre artigianale, fatto con erbe locali. Ancora una volta grazie a Gino Galiffa, grande talent scout della cucina locale teramana.



MOLISE

CAMPOBASSO
25 giugno 2010

Ristorante dell'hotel "San Giorgio" di Marcello Damiano. ●*Via Insorti d'Ungheria, Campobasso;* ☎*0874 493620, fax 0874 493612; coperti 200.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; chiusura a mezzogiorno.* ●*Valutazione non effettuata; prezzo € 45,00; raffinato.*

Le vivande servite: sformatino con ricotta e asparagi; "sagna bianca"; agnello e piselli "cacio e ova"; insalata di arance; spumone; "pizza doce" crema e cioccolato.

I vini in tavola: Gironia rosato Doc; Gironia rosso Doc (Borgo di Colloredo); Apianae Moscato Reale (Di Majo Norante).

Commenti: Cena di gala in onore del Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini giunto per la prima volta in Molise, in occasione della Giornata della cultura, improntata al tema della tradizione e innovazione nella cucina molisana. Lo chef Nicola Vizzarri, pluridecorato, ha brillantemente interpretato, seguendo anche le indicazioni della Consulta, un menu apprezzatissimo, che ha riproposto classici della cucina molisana in chiave adeguata ai tempi attuali. Delicatissimo lo sformatino. La storica lasagna in brodo si è trasformata in delicate monoporzioni umide, servite in piatto a "cappello di prete", mantenendone e alleggerendone la struttura originale. L'agnello è stato preparato e servito in barattoli di vetro, in cui il battuto di uova e formaggio si è trasformato in deliziose polpettine. A chiusura il gelato storico di un'ottima gelateria di Campobasso e la torta di pan di Spagna tipica, a base di crema e cioccolato, su cui poggiava un'ostia con il logo dell'Accademia.

ISERNIA
27 giugno 2010

Ristorante "Rio Verde" di Angelo Longo, fondato nel 2008. ●*Contrada Cinque cerri, via Rio Verde, Pescopennataro (Isernia);* ☎*0865 941160; coperti 60.* ●*Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie primi dieci giorni di ottobre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione non attribuita ma ottima; prezzo € 30,00; tradizionale, accogliente.*

Le vivande servite: varietà di antipasti; zuppa alla santé; lesso di gallina e peperoni in agrodolce; cosciotto di agnello in bianco; finferli e patate; crostata di amarene; ostie; pesche, albicocche e ciliegie del luogo.

I vini in tavola: Bianco di colle Carbone da uve selezionate di Verdicchio e Moscato, Cantina privata di Osvaldo Longo - Agnone.

Commenti: Nel ristorante si dimostra come la cucina tipica è e resta una ricchezza del territorio da assaporare e godere sul posto per la sua assoluta bontà e genuinità. L'ambiente è caldo, accogliente e familiare. La scelta delle pietanze, perfetta per un giorno di festa, è preparata e offerta con l'amore e la dedizione di una volta da un intero gruppo familiare che opera in cucina e ai tavoli e che con garbo, rispetto, generosità e riserbo riceve i suoi ospiti. Nulla è fuori posto: magnifici gli antipasti di salsicce, soppressate fatte in casa, ricottine e latticini fragranti dei profumi di pascolo. Sublime la zuppa alla santé, la gallina lessa artefice di così perfetto brodo che compone la zuppa. Ottimo l'agnello accompagnato dai finferli raccolti in zona. E poi il trionfo di pesche, albicocche e meravigliose ciliegie, tutto raccolto nel piccolo podere all'alba per mantenerne intatto quel vero ricercato sapore ormai perduto in altra frutta. Qui il cibo è il coronamento di una splendida passeggiata in questo meraviglioso, invitante, sorprendente Alto Molise.

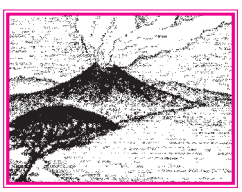
TERMOLI
21 maggio 2010

Ristorante "Ribo" di Colombo Vincenzi, fondato nel 1990. ●*C.da Malecoste 7, Guglionesi (Campobasso);* ☎*0875 680655, anche fax; coperti 50.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 1-15 gennaio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 7,30; prezzo € 45,00; elegante, accogliente.*

Le vivande servite: cartoccio con asparagi patate e scampi; terrina con caponata e totanetti gratinati; parmigiana e fiori di zucca in pastella ripieni di pescatrice e ricotta; baccalà gratinato con passita altomolisana; taccozze ai crostacei; ombrina al forno con funghi molisani (prugnoli e galletti); frutta di stagione; zuppa inglese; caffè e amari.

I vini in tavola: Terre degli Osci bianco Igt e Terre degli Osci rosso Igt (Cantina Cipressi).

Commenti: Piacevole riunione conviviale, con numerosi partecipanti in un ambiente accogliente ed elegante, organizzata dal Delegato e dal Segretario nell'ambito delle iniziative previste per la primavera culturale, per presentare "Le buone tavole della tradizione". Il menu non ha entusiasmato tutti, pur realizzato solo con i migliori ingredienti locali scelti personalmente da Bobo, apprezzatissimo chef del locale, che, con la sua solita ricerca maniacale della qualità, è l'artefice di piatti preparati con grande passione e giusto equilibrio tra l'alta gastronomia con un pizzico d'innovazione e la cucina della tradizione. Il freschissimo pesce dell'Adriatico, proveniente dalla vicina Termoli, "ingrediente principe" ben accostato agli ortaggi locali, non ha trovato la sua giusta esaltazione nell'abbinamento con i funghi prugnoli e finferli troppo sapidi, al punto da offuscare la delicata fragranza delle bianche carni dell'ombrina. Il Delegato ha presentato tre nuovi Accademici.



CAMPANIA

AVELLINO
31 luglio 2010

Ristorante "Locanda Il Moera" di Francesco Fusco. ●*Via delle Centurie 8010, Avella (Avellino);* ☎*081 8252924.* ●*Parcheggio comodo e sufficiente all'interno della struttura; prenotazione consigliabile; ferie settembre; giorno di chiusura lunedì.* ●*Prezzo € 30,00.*

Le vivande servite: parmigiana di zucchine e vellutata di patate con porcini e zucca;

CURIOSITÀ

Niente Ogm per lo zucchero Usa

La Corte federale di San Francisco ha deciso di revocare l'autorizzazione governativa alla coltivazione di barbabietole da zucchero geneticamente modificate, chiedendo un supplemento di indagine approfondita che richiederà non meno di due anni di tempo. Nel frattempo, i semi di barbabietola modificati resteranno nei magazzini.

(dai giornali)

risotto all'Aglianico e pecorino di Bagnoli Irpino; sformato di manzo all'Aglianico con verdure montoresi, millefoglie alla crema chantilly.

I vini in tavola: Prosecco Cartizze Doc Astoria di Valdobbiadene; Aglianico Igt Elmi di Montemarano; Ratafià Cantine di Meo di Salza Irpina (Avellino).

Commenti: Al Simposiarca Adolfo De Gennaro va il merito di aver proposto e organizzato la piacevole gita con pranzo. Dopo la conversazione sulla storia antica di Avella tenuta dal Delegato, è stato dato inizio alla riunione conviviale che si è svolta all'ora di pranzo. Dalla raccolta e ben arredata sala, attraverso la porta a vetri, i commensali potevano osservare il gestore armeggiare con destrezza ai fornelli mentre la consorte dirigeva il servizio ai tavoli. La parmigiana di zucchine ha raccolto il maggiore successo, mentre la vellutata, essendo un purè di patate guarnito con pezzetti di funghi con al centro un cucchiaino di crema di zucca, anche se gradevole, non doveva essere proposta come antipasto. Il servizio premuroso e l'indovinata "mise en plat" sono stati all'altezza delle aspettative. Tuttavia gli Accademici non hanno espresso la loro valutazione perché hanno tenuto presente la recentissima apertura del locale.

CASERTA
18 giugno 2010

Ristorante "La Torre del Capitano" di Giovanna Giordano, fondato nel 1959. ●Via Torre 8, Caserta; ☎0823 371330; coperti 300. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 30,00; tradizionale.

Le vivande servite: pistacchi, arachidi, semi di zucca, salatini; gamberetti al profumo di mandarancio; tagliatelle al ragù di agnello; risotto allo stilton; salsiccia di cinghiale al forno con patate prezzemolate; pizza di mele annurche e crema pasticciera.

I vini in tavola: Dab Dortmunder; Schöfferhofer Grapefruit; Norbertus Kellerbier; Radeberger Pilsner; Norbertus Kardinal; Schöfferhofer Weizen.

Commenti: Grazie all'egregia collaborazione dello chef Camillo Irace, si è concretizzata l'idea di un incontro sull'abbinamento cibo-birra, scaturita in una riunione della Consulta accademica di Caserta. Simposiarca d'eccezione Rolando Bossi, presidente del Radeberger Gruppe Italia, che ha magistralmente accompagnato gli intervenuti in un'esperienza unica: apprezzare le varie qualità di birra sulle diverse pietanze e il gusto delle pietanze esaltato dal felice abbinamento con le birre proposte. Connubio originale che ha riscosso il plauso dei partecipanti.

NAPOLI
15 luglio 2010

Ristorante "Rosiello" di Salvatore Varriale, fondato nel 1933. ●Via San Strato a Posillipo 10, Posillipo (Napoli); ☎081 5752341; coperti 60+80 esterni. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie la settimana di Ferragosto; giorno di chiusura mercoledì. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: mozzarella dei Mazzoni con rucola e pomodorini di Posillipo; minestra di spollichini alla maruzzara; mezzanelli di Gragnano alla genovese; polpetti affogati; patanielli novelli; crostata al Piedirosso e crostata alla mela cotogna; grappa di uva rosa; caffè.

I vini in tavola: vino di uva rosa di Posillipo.

Commenti: Il tema culturale della serata era quello della mozzarella di bufala campana dopo lo scandalo della mozzarella tedesca, meglio conosciuta come "mozzarella blu". Il Consultore Vito Amendolara, con la facondia che gli è propria, ha dimostrato che la mozzarella è proprio bianca e quella che è stata servita per antipasto era veramente splendida. Molto graditi i fagioli alla maruzzara, tipico piatto della regione, e la pasta alla genovese, particolarmente buona; splendidi e tenerissimi i piccoli polpi in "cassuola" freschissimi e gustosi. Molto gradite le crostate fatte dalla sorella di Salvatore, magnifico gestore del ristorante, che appartiene alla storica famiglia dei Varriale. Il tutto è stato innaffiato da un vino tipico di Posillipo, prodotto nella piccola azienda agricola della famiglia, con l'uva rosa. Ospite importante l'Accademico onorario Alfredo Diana, ex ministro dell'Agricoltura. Il prestigioso premio "Berti" è stato consegnato a Toto Petrone, per la sua attività di giornalista professionista e scrittore impareggiabile. Infine la Delegazione ha brindato per la nomina di assessore all'Agricoltura della regione Campania dell'Accademico Vito Amendolara.

NAPOLI-CAPRI, NOLA, PENISOLA SORRENTINA
25 giugno 2010

Ristorante "La Cucina" di Accor Hospitality, Giovanni De Marco, fondato nel 2009. ●Via Carbonata 111/112, Napoli; ☎081 0180111; coperti 100. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7; prezzo € 40,00; elegante, raffinato.

Le vivande servite: noci, mandorle, olive, chips, platano e guacamole; tortino di parmigiana estiva con soufflé di provolone del monaco; mafalde di Gragnano con pomodoro ciliegia, capperi, olive e ricotta di bufala; millefoglie di patate e tartufo, mozzarella affumicata con pomodori Pachino; parfait di limone con salsa di ciliegie.

I vini in tavola: Aglianico Galligus A. Spada; Malvasia delle Lipari Hauner.

Commenti: Nel ristorante "La Cucina" si sono incontrate la Delegazioni di Napoli-Capri, Nola e Penisola Sorrentina per una piacevolissima serata. In uno degli splendidi cortili è stato servito l'aperitivo. Ottimo il guacamole, decisamente di buon livello le pietanze servite e tavola, tra le quali gli Accademici hanno molto apprezzato il tortino di melanzane estivo, le mafalde di Gragnano e il parfait di limone. Alla fine della cena è stata chiamata la brigata di cucina accolta da un caloroso applauso. È stato raccomandato di continuare sulla strada intrapresa: ricerca nel solco della tradizione.

PENISOLA SORRENTINA
22 luglio 2010

Ristorante dell'hotel "Alpha" dei fratelli D'Esposito snc, fondato nel 1974. ●Viale dei Pini 15, Sant'Agnello di Sorrento (Napoli); ☎081 8782033, fax 081 8785612; coperti 70. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie da novembre. ●Valutazione 8; prezzo € 35,00; elegante, familiare, accogliente.

Le vivande servite: delizie del Tirreno marinate con verdure di stagione grigliate; raviolini ripieni di zucca e caciottine di Lettere in salsa di basilico; tagliata di entrecote di manzo su letto di rucola e pomodorini Pachino con aceto balsamico e petali di provolone del monaco; patate Dauphin; crêpe agli agrumi di Sorrento; zuppa inglese ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg Cantina Bolla; Castello delle Femmine 2008 Cantina "Terre del Principe".

Commenti: Nella penisola sorrentina, nel corso del mese di luglio, si è svolta in diversi alberghi la terza edizione di "Jazz in terrazza" sotto le stelle. La Delegazione ha organizzato la sesta riunione conviviale dell'anno nello stupendo giardino tropicale dell'hotel "Alpha" e ha potuto così ascoltare dell'ottima musica jazz eseguita da un noto trio brasiliano, mentre venivano servite pietanze che hanno riscosso l'unanime approvazione, anche se non rispettavano tutte la tradizione sorrentina.





PUGLIA

BRINDISI
23 maggio 2010

Ristorante "Il Castelletto" di Giuseppe Galeone, fondato nel 2001. ●Contrada Morandi, Carovigno (Brindisi); ☎0831 990025, anche fax; coperti 50. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie variabili; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 43,00; accogliente, rustico, caratteristico.

Le vivande servite: fagottino di ricotta e burrata in pasta fillo e capocollo di Martina; ravioli ripieni di fave novelle su crema di parmigiano; cappello di prete crudocotto su purea di patate con fagiolini; tortino al cioccolato fondente su zabaione al Rhum; macedonia di frutta fresca.

I vini in tavola: Dedalo (Cantina Racemi); Yanir passito (Cantina Micelli).

Commenti: La riunione conviviale, insieme agli amici Accademici della vicina Valle d'Itria, ha avuto degno prologo nella relazione del prof. Iurlaro sulla figura di Vincenzo Corrado. Il pranzo è stato scandito da una serie di portate ben elaborate da una sapiente cucina. Tutti gli ospiti hanno apprezzato, pur sempre con vari distinguo, la freschezza e la qualità delle materie prime usate per la preparazione dei piatti, unita a una tecnica che contempera tradizione e innovazione. Accurato e solerte il servizio.

FOGGIA
25 giugno 2010

Ristorante "Villaggio Santa Lucia" dei fratelli Dragano, fondato nel 2000. ●Contrada Posta Tuori, San Giovanni Rotondo (Foggia); ☎0884 543965, fax 0884 549359; coperti 300. ●Parcheggio ampio, comodo; prenotazione consigliabile; ferie mai;

PUGLIA segue

giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 25,00; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: fantasia di salumi e formaggi del territorio; fave e cicoria di campo con crostini; costatine di agnello al forno con patate, ai profumi e sapori garganici; insalatine croccanti; mosaico di frutta fresca; dolcetti di mandorle.

I vini in tavola: spumante D'Araprì rosé e bianco, metodo classico (Cantine D'Araprì, San Severo); Nero di Troia "Violante" (Cantine Rivera, Andria); Moscato di Trani 2008 (Cantine Botta, Trani).

Commenti: La tradizionale cena per gli auguri delle vacanze estive ha visto un buon numero di partecipanti che hanno apprezzato il menu concordato dal Delegato col direttore dell'azienda agrituristica Eleno Giordano: un menu all'insegna della più schietta tradizione gastronomica garganica, fondato su prodotti tipici del territorio (carni, salumi e formaggi di animali allevati in loco, e verdure dell'orto dell'azienda dei fratelli Dragano) e su etichette rigorosamente pugliesi: lo spumante D'Araprì di San Severo, il Nero di Troia di Andria e il Moscato di Trani. Alla fine della serata il Delegato, per sottolineare la soddisfazione dei commensali anche per l'ottimo rapporto qualità/prezzo, ha consegnato al direttore la vetrofania e il guidoncino dell'Accademia.



CALABRIA

COSENZA
25 marzo 2010

Ristorante "87/Cento" , fondato nel 2009. ●Via Mario Mari, Cosenza; ☎0984 791897; coperti 50. ●Parcheggio non custodito; prenotazione consigliata; ferie una settimana in agosto; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo € 32,00; moderno, raffinato.

Le vivande servite: gamberi al guanciale su zuppetta di fave; paccheri alla rana pescatrice e finocchietto; moscardini fritti; calamaro alla griglia; cipollotti in agrodolce; asparagi di campo al guanciale; patate "'mpacchiuse" della Sila; sfogliatine di mele calde con gelato.

I vini in tavola: Critone Librandi.

Commenti: Grande partecipazione degli Accademici cosentini guidati da Francesco Menichini, come sempre dinamico e motivato, alla riunione conviviale di primavera. Simposiarca Eugenio Rogano che, dopo aver porto i saluti di rito, tratta il tema proposto per la serata, la cucina di primavera nel territorio. L'intervento mette subito in rilievo come la "magia della natura che riprende a vivere non possa non interagire con la buona cucina". Anche le pietanze si ispirano, com'è doveroso, al tema proposto. Largo impiego di crostacei e pesce, nonché di verdure di stagione, sia accostati fra di loro che usati singolarmente. Originale l'impiego di gamberi, unitamente a delle fave fresche nell'antipasto, piatto gradevole e ben bilanciato, mentre l'uso di un'erba spontanea, il finocchietto selvatico, nel primo piatto, gli conferisce un gusto delicato, ma caratterizzante. Essenziali i due secondi, la cui riuscita si gioca tutta sulla buona conoscenza delle tecniche della frittura e della piastra, accompagnati da contorni che tornano a essere un'antologia dei prodotti di stagione. A chiudere un gradevole dessert che, con l'accoppiata caldo-freddo, può, a buon diritto, essere considerato una metafora del cambio di stagione e quindi chiudere in modo congruo un menu tutto improntato al variare del gusto in funzione dei tempi atmosferici. Buona la scelta del vino, un bianco di buon livello di un'azienda calabrese di punta. Cortese e sollecito il servizio.

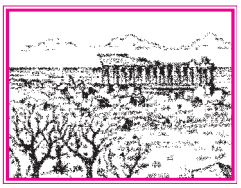
COSENZA
3 luglio 2010

Ristorante "La Bellissima" di Giorgio Madeo, fondato nel 2009. ●Via Agrigento, Schiavonea (Cosenza); ☎0983 856842; coperti 80+80 esterni. ●Ferie mai; giorno di chiusura martedì (tranne in estate). ●Valutazione 8.

Le vivande servite: aperitivo al buffet con sangria; frittelle di rosa marina; baccalà in pastella croccante; merluzzetti fritti; frittelle di alghe di mare con polpo; paccheri con sarde, finocchio e mandorle; ghiotta "cumu ari tiempi i na vota"; "vaccuni i tunni" con pepe rosso e patate; frutta varia; "cullurielli".

I vini in tavola: Spumante brut di Librandi; Mantonicos de L'Acino; Le Passule di Librandi.

Commenti: Gli Accademici Vulcano, Borromeo e Spezzano, con molta solerzia, hanno individuato nel ristorante "La Bellissima" uno dei migliori della costa, e ne hanno fatto il centro di una giornata memorabile in cui il momento gastronomico è stato preceduto da uno storico-culturale, costituito dalla visita al pluricentenario castello di Corigliano. Già nell'antipasto, servito al buffet e cucinato a vista al momento, il cuoco dà un assaggio delle proprie capacità e della bontà della materia prima, pesce povero, ma freschissimo, e di provenienza locale. I due primi, rievocano piatti semplici, preparati con il pesce di scarto, non adatto alla vendita. Eppure sono pietanze gustosissime, fornite di una precisa identità che è quella del sapore e del profumo del mare, esaltato, nei paccheri, dall'uso di un'erba molto diffusa nel nostro territorio, il finocchietto selvatico. Il tonno, protagonista, viene affiancato dalle patate, in un connubio mare-terra molto riuscito e in cui entrambi sono avvolti nell'abbraccio sapido della polvere di peperoncino piccante. Molto apprezzati i dolci secchi locali. Cortese e sollecito il servizio, riuscito l'abbinamento con i vini.



SICILIA

CALTAGIRONE
27 giugno 2010

"Villa Ciffo Saporito". ●Caltagirone (Catania).

Le vivande servite: spiedini di frutta e mandorle tostate; prosciutto e salumi, formaggi misti con marmellata di carote e peperoni, ricotta e miele, fritturine di pesce misto, pesce marinato, caponata alla siciliana, strudel estivo, parmigiana, polpo caldo; spaccatelle alla Conca d'oro; risotto alla marinara; frutta di stagione; bavarese alla fragola e panna, torta gelato di cioccolato e caffè, semifreddo alle mandorle.

I vini in tavola: Prosecco; vino bianco Principe di Bufera - Surya 2008.

Commenti: Il convivio dell'estate si è svolto nella "Villa Ciffo Saporito" dell'Accademica Rosellina Saporito che, col marito Guido Ciffo, ha offerto a tutta la Delegazione cordiale e signorile ospitalità. È stato ancora una volta un lieto ritrovarsi, in un ambiente molto accogliente. Il Vice-Delegato Domenico Amoroso, dopo aver illustrato le attività svolte, ha tracciato le linee della programmazione fino a dicembre. Numerosi gli interventi. Ottima la cena offerta dal catering "Hotel Villa Romana" di Piazza Armerina, lodevole il servizio. Deliziosi i menu con il progetto grafico di Colomba Cicirata, un'Accademica che dà sempre prova di eleganza e di originalità.

CALTANISSETTA
25 giugno 2010

Ristorante "Le Delizie" di G. Di Benedetto, fondato nel 2005. ●Via Redentore 375, Caltanissetta; ☎0934 585377; coperti 50+50 esterni. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie agosto; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 6; prezzo € 30,00; tradizionale, familiare, accogliente.

Le vivande servite: barchetta di zucchina, torretta di melanzana con fonduta di parmigiano e vellutata di pomodori, peperone gratinato al forno, involtino di speck con fagiolini; cavati al ragoût e funghi porcini; gramigne all'ortolana; filetto di maiale all'arancia con patate e radicchio grigliato; gelato di gelsi.

I vini in tavola: Nero d'Avola Igt Azienda Morgante.

Commenti: Ospite della serata il prof. Vincenzo Borruso, docente di Antropologia culturale dell'alimentazione presso la Scuola di scienza dell'alimentazione della Facoltà di Medicina e chirurgia di Palermo, accompagnato dalla consorte, il quale ha incantato gli Accademici con

CURIOSITÀ

L'obesità infantile

In California sono stati banditi nei fast food i menu per bambini che contengono giocattoli colpevoli di sedurre i piccoli e spingerli verso consumi ipercalorici che conducono all'obesità. Gli esercizi pubblici hanno tre mesi di tempo per mettersi in regola.

(da "City Roma")

un dotto intervento su "I cibi di strada: arte del comunicare". La presenza del prof. Borruso, personaggio di altissimo spessore, ha riunito molti Accademici. Le pietanze hanno meritato una valutazione sufficiente, ma non all'altezza della serata prevista. La piacevole sensazione di accoglienza del locale non è stata sufficiente a compensare alcune sviste e improvvisazioni del servizio ai tavoli e della "mise en place". Bisogna ricordare che non si trattava di alcune pecche nel servizio dovute a un'improvvisa incursione di un folto numero di persone, ma di una cena prenotata, dopo opportune prove e assaggi.

GELA
23 giugno 2010

Ristorante "Cibus" di Stefania Irene Digiovanni, fondato nel 2004. ●Via Mazzini 3, Niscemi (Caltanissetta); ☎0933 953277; coperti 36. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie prima settimana di settembre; giorno di chiusura giovedì. ●Valutazione 7,50; prezzo € 36,00; accogliente.

Le vivande servite: carpaccio di tonno con tenerume di capperi e zenzero; calamarata con pesce spada, melanzane e menta; filetto di spigola a vapore con verdurine; tortino con fragoline di bosco.

I vini in tavola: Castellucci Miano brut; Mandrarossa (vendemmia tardiva).

Commenti: Su proposta degli Accademici Ivana Lodato ed Emanuele Liardo abbiamo visitato un piccolo e accogliente ristorante. Il menu proposto, illustrato dalla Simposiarca Ivana Lodato, ha complessivamente soddisfatto i commensali per la delicatezza delle preparazioni il cui gusto è stato esaltato da aromi e spezie (menta e zenzero). I piatti sono stati tutti ben preparati e unanimi apprezzamenti hanno riscosso la cortesia del servizio e l'accoglienza della gestione. La consegna della vetrofania e di alcune pubblicazioni della rivista "Civiltà della Tavola" allo chef, accompagnata dall'applauso dei commensali, chiude la ben riuscita riunione.

MARSALA
1 luglio 2010

Ristorante "La Bottega del Carmine" di Michele Miceli, fondato nel 2009. ●Via Caturca 20, Marsala (Trapani); ☎0923 719055; coperti 60. ●Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 15-30 gennaio e 3-25 novembre; giorno di chiusura domenica in inverno. ●Valutazione 7; prezzo € 35,00; accogliente.

Le vivande servite: mandorle salate, olive e chips; gamberi bianchi con sedano, agrumi e scorza di limone; charlotte di verdure con gambero rosso; pesce spada con pere e datteri; carpaccio di polpo; bruschette con uova di ricci; lasagne di mare; tagliata di tonno rosso in vellutata di peperoni e rosti di patate; tonno in agro con cipolla e pistacchi; croccante di tonno; sbriciolata alla frutta; torta crema e pinoli.

I vini in tavola: Prosecco; Catarratto lucido bianco Sicilia; Amada rosso Sicilia (Cantine Ferravia).

Commenti: Serata in piena allegria. Si festeggiava il quattordicesimo anno della nascita della Delegazione. In chiusura un festoso brindisi finale dopo il taglio della torta.

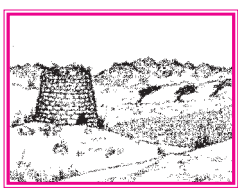
PALERMO MONDELLO
12 luglio 2010

Ristorante del "Mondello Palace Hotel" di Siat spa, fondato nel 1952. ●Viale Principe di Scalea, Palermo; ☎091 450001, fax 091 450657; coperti 150. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo € 45,00; elegante.

Le vivande servite: fiori di zucca in pastella; croccantini alle rose e capperoni; pasta formato di giglio con fiori di zucca e zucchinette genovesi; risotto alle calendule; ricciola in umido con begonie; involtini di pesce spada; frittata con fiori di zucca e rosmarino; crostate con pomodorini, bacon ed eucaliptus; insalate con erba cipollina; gelo di melone; gelato al gelsomino; pesca al Marsala; anguria e melone.

I vini in tavola: bianco Grillo e Chiara (Feudo Disisa).

Commenti: Riunione conviviale dedicata ai fiori nel cibo organizzata dalla Delegazione con il Garden club di Palermo e una folta presenza di Accademici e soci del sodalizio che si occupa del verde, nonché numerosi graditi ospiti. L'originalità del menu cucinato dall'équipe dello chef Rosario Guddo è stata premiata dal voto malgrado l'inconveniente della pasta fresca giunta scotta in tavola. La magia dell'ambiente (il magnifico giardino tropicale del "Mondello Palace Hotel") e l'inappuntabile servizio con il maître Vincenzo Madonia hanno assicurato la riuscita della serata predisposta dal Delegato Antonio Ravidà e dalla presidentessa del Garden club Maria Paola Di Lorenzo con il direttore dell'hotel Attilio Cessati. Significativa l'utilizzazione in cucina di calendule, eucaliptus, rose, begonie tutte del giardino del "Palace".



SARDEGNA

CAGLIARI CASTELLO
23 giugno 2010

Ristorante "Lo Zenit" di Giuseppe Belgiorno, fondato nel 2000. ●Viale Pula, Villaggio dei pescatori, Cagliari; ☎070 250009, anche fax; coperti 80. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie ottobre; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 40,00; rustico, caratteristico.

Le vivande servite: "anguidda incasada"; sardine fritte a "scabecciu" in bianco; "lorighittas a sabori è mare"; tonno rosso grigliato con caponata e "pani frittu"; pecorino di Buddusò Igp con salsa al limone; "timballa de latti cun pirichittedus" e mostacciolini.

I vini in tavola: Branu, Vermentino di Gallura Docg 2008 (Vigne Serrau); Sciala Vermentino di Gallura 2008 (Vigne Serrau); Piede Franco Carignano del Sulcis 2008 (Cantina Calasetta); 100 Antonio Argiolas (Isola dei Nuraghi).

Commenti: Il convivio è stato organizzato, con impeccabile cura, dagli Accademici Flavia Corda e Francesco Panu, che hanno riunito gli Accademici in un luogo pieno di fascino, il Villaggio dei pescatori antistante la spiaggia di Giorgino, che si affaccia sul golfo di Cagliari. I piatti a base di pesce, semplici e gustosi, sono stati molto graditi. I commensali hanno apprezzato i sapori dell'antica tradizione marinara cagliaritana con uso di prodotti genuini provenienti dalla pesca locale. Tutti i sapori sono stati esaltati dal sapiente accoppiamento dei vini. Durante la serata l'assessore regionale all'Agricoltura e alla pesca dottor Andrea Prato ha illustrato la nuova normativa vigente sulla pesca che affronta il problema del depauperamento dei mari, che ora si tenta di arginare con delle norme europee. L'intervento è stato molto apprezzato e applaudito. A conclusione della serata, il Delegato si è congratulato con i due Simposiarchi e ha consegnato il piatto dell'Accademia al gestore del locale.

GALLURA
30 giugno 2010

Ristorante "L'Ancora" di Giuliana Piras e Rosario Leotta, fondato nel 1999. ●Via Redipuglia 17, Olbia (Olbia Tempio); ☎0789 205013; coperti 180. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie novembre; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7; prezzo € 40,00; familiare.

Le vivande servite: involtino di pesce spada; gamberi marinati all'aceto balsamico; cozze del golfo gratinate; crêpe farcite di pesce in salsa di trevigiana; linguine al ragù di capone di mare; filetto di tonno in salsa di melone; bavarese after eight; caffè.

I vini in tavola: Brut Pinot Chardonnay e Mancini Primo (tutti e due della Cantina delle Vigne di Piero Mancini); Sole di Surrau (Vigne Surrau).

Commenti: La piacevole serata conviviale, prima delle vacanze estive è stata curata e organizzata brillantemente dalla Simposiarca Marisa Mancini con la complicità dell'Accademica Wanda Ragnedda, nella terrazza al primo piano del ristorante. I piatti, ben eseguiti e accompagnati da ottimi vini, sono stati apprezzati dagli Accademici. È stato sottolineato che il locale, tra i pochissimi che si affacciano sul mare, non riscuote ancora il successo che merita.

ORISTANO
20 giugno 2010

Ristorante "Nautilus" di Vincenzo Ingleto, fondato nel 2009. ●Via S'Architeddu 53, località Putzu Idu, San Vero Milis (Oristano); ☎0783 52123; coperti 80. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 7,20-8; prezzo € 30,00; accogliente.

Le vivande servite: bouquet di bottarga e sedano al profumo del finocchietto di mare; "orziadas" fritte più pomodoro di mare; capone alla catalana; ravioli di borraggine ai ricci della baia; filetto di orata al mirto con tortino di verdure; "seadas" al cioccolato con julienne d'arancia caramellata.

I vini in tavola: Eleonora di Silvio Carta e Buio (Carignano del Sulcis) Cantina Mesa.

Commenti: La Simposiarca Lucia La Sala ha organizzato la riunione conviviale preferiale presso il ristorante "Nautilus", inserito in un contesto notevole a due passi dal mare e parte integrante dell'albergo "Raffael". Pur essendo di recente apertura il titolare, un giovane del posto, rivela competenza e professionalità. Il cuoco Luca Vargiu ha proposto degli antipasti veramente gradevoli tra cui spiccava il capone alla catalana che ha incondizionatamente conquistato i commensali. I ravioli di borraggine ai ricci sono stati una vera delizia. A coronamento di un pranzo fatto all'insegna dei prodotti locali un tentativo di innovazione gradito da quasi tutti gli Accademici: "seadas" (raviolone farcito con il formaggio) al cioccolato e julienne di scorza d'arancia caramellata. Ottimo l'abbinamento dei vini.



EUROPA

BELGIO

BRUXELLES
3 giugno 2010

Ristorante "Dolce Amaro". ●115 Chaussée de Charleroi, Bruxelles; ☎02 5381700, fax 02 5379700; coperti 80. ●Parcheggio scomodo; prenotazione consigliabile; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno, domenica. ●Valutazione 7,78; prezzo € 60,00; accogliente.

Le vivande servite: aperitivo dello chef; scampi su passatina di ceci; maltagliati di rape rosse con vongole e porcini; pata negra grigliato con cipolle di Tropea; crostatina con marmellata di pomodoro.

I vini in tavola: Prosecco Sylvoz Azienda le Colture; Furore bianco Costa d'Amalfi Azienda Marisa Cuomo; Martummé Sannio Doc Azienda Terre di Briganti; vino di visciole.

Commenti: Ristorante che ha riscosso un certo successo presso gli Accademici, ottima l'accoglienza, buonissimo l'aperitivo con i rigatoni fritti ripieni e le pizzette, ottimi i maltagliati e molto apprezzato l'abbinamento crostatina-vino-visciole. C'è pure una terrazza molto piacevole nelle calde serate estive.

FRANCIA

PARIGI
17 giugno 2010

Trattoria "Non Solo Cucina" di Giuseppe Messina. ●135, rue du Ranelagh, Parigi; ☎01 45979993. ●Prenotazione indispensabile. ●Valutazione 7,80; prezzo € 60,00; accogliente.

Le vivande servite: carciofi gratinati; pasta con le sarde; filetto di cernia alla siciliana; cannoli siciliani; caffè.

I vini in tavola: Regaleali Tasca d'Almerita, Scinthili Morgante.

Commenti: Simpatica e tipica trattoria situata nell'elegante rue du Ranelagh. Se il locale è di recente apertura, lo chef Giuseppe Messina opera da tempo nel settore della ristorazione. Cucina molto curata e autentica nelle elaborazioni tipiche siciliane. Bella cantina e prodotti siciliani acquistabili per asporto.

GERMANIA

DÜSSELDORF
26 giugno 2010

Ristorante "Positano" di Giuseppe Fusco, fondato nel 1990. ●Freiligrathstrasse, 36, Düsseldorf; ☎0211 4982803; coperti 40. ●Prenotazione consigliabile; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 8; prezzo € 85,00; familiare.

Le vivande servite: carpaccio di spada leggermente affumicato con gamberetti rosa, rucola e marinata agli agrumi; tagliolini lavorati in casa con tartufo estivo; sella d'agnello rosato al forno con erbe aromatiche, fagiolini con pancetta e patate rosolate al rosmarino; tortino al limoncello con frutta di sottobosco e sorbetto al limone della costiera amalfitana.

I vini in tavola: Aperol con Prosecco; Gavi di Gavi Rovereto Docg 2008, Piccolo Ernesto; Leone d'Almerita Igt, Tasca d'Almerita; Dolcetto d'Alba 2008, Punset; Rosso di Montalcino 2006, La Togata.

Commenti: Una serata d'estate in un locale riservato esclusivamente per la riunione conviviale dell'Accademia: un ambiente intimo che ha ancora una volta permesso ai partecipanti di conoscersi meglio e di scambiarsi le idee sulle prossime riunioni e il quasi tradizionale viaggio annuale gastronomico/culturale della Delegazione di Düsseldorf. A ogni modo il fatto più importante è stato la valutazione delle vivande preparate, ben 8 punti, un pieno successo. Aperitivo, Aperol con Prosecco, seguito dal carpaccio di pesce spada con gamberetti rosa, entrambi adatti alla temperatura estiva della serata. Le due portate successive hanno meritato la votazione quasi unanime di 9 punti. Tagliolini al tartufo estivo veramente eccezionali come anche la sella d'agnello al forno. Per quest'ultimo piatto, perfetti anche i contorni. Un elogio va allo chef Roberto Mantuano che ha dimostrato le sue capacità gastronomiche. Particolarmente soddisfatto anche l'ospite d'onore dott. Andrea L. Amerini della Clinica universitaria di Aachen.

MONACO DI BAVIERA
9 giugno 2010

Ristorante "Acetaia" di Andreas Schlapa, fondato nel 1999. ●Nymphenburgerstrasse 215, Monaco di Baviera; ☎0049 8913929077, fax 0049 8913929078; coperti 40. ●Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura sabato a mezzogiorno. ●Valutazione 7,90; prezzo € 62,00; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: lasagna di sardine con uova e pomodorini; risottino alle erbette e formaggio morbido; filetto di branzino al pesto con crema di dente di leone e fagiolini; tortino al cappuccino con gazpacho di sambuca e gelato alla vaniglia.

I vini in tavola: Vermentino "Vento" 2008, Terre di Talamo; Gewürztraminer 2007, Cornell, Cantina Schreckbichl; Sauvignon blanc "Kofl", Cantina Cortaccia; Recioto della Valpolicella 2007, Cantina Valpantena.

Commenti: Il ristorante, vicino al canale del castello reale di Nymphenburg, accogliente, arredato in stile Liberty, è stato visitato per la prima volta dalla Delegazione. Il tempo, eccezionalmente caldo per giugno, ha permesso di godere la serata nel giardino. Il menu è stato scelto dal Simposiarca Max Wieland. Il sommelier, Michele Perego, ha scelto i vini, che ben si accompagnavano con le pietanze. Il cuoco milanese, Giorgio Maetzke, ha messo alla prova la propria bravura. È particolarmente da rilevare la composizione creativa e insieme armonica delle pietanze che ha interpretato modernamente la cucina classica italiana. Il dessert è stato arrotondato con un calice di Recioto offerto dal nostro Delegato.

INGHILTERRA

LONDRA
6 giugno 2010

Ristorante "Bocca di Lupo" di Jacob Kenedy e Victor Hugo, fondato nel 2009. ●12 Archer Street, Londra; ☎20 77342223; coperti 64. ●Parcheggio scomodo; prenotazione necessaria; ferie festività inglesi; giorno di chiusura domenica sera. ●Valutazione 7,80; prezzo € 75,00; elegante.

Le vivande servite: stuzzichini di olive ascolane e bruschetta con cetriolini; antipasto di cuculli, frittatina di asparagi, alici marinate, bianchetti marinati, focaccia, pesto, lardo; fazzoletti con pesto e favette; buridda; granita di arance sanguinelle di Sicilia e caffè con zabaione.

I vini in tavola: Franciacorta brut Doc 2005 Berlucchi; Rosé Negroamaro 2009, Bianco Locorotondo 2009, Moscato di Trani 2007 (tutti e tre delle Cantine Mottura).

Commenti: Tema della serata "La cucina ligure", data l'origine del Simposiarca Maurizio Fazzari. Lo chef e proprietario Jacob Kenedy ha rivisitato ricette tradizionali con creatività, molto apprezzata dai commensali, utilizzando prodotti freschi disponibili, alcuni dei quali, come i bianchetti e le alici, arrivati il giorno precedente dall'Italia. Grande successo ha avuto l'abbinamento di pesto e favette, ormai comunemente sostituite da fagiolini. Dopo la buridda a base di pesce fresco, la granita ha portato una piacevole freschezza al palato. Non va, infine, dimenticata la grande quantità di focaccia di vari tipi che ha sapientemente accompagnato le portate iniziali. Quanto ai vini, il Berlucchi è stato un ottimo inizio, ideale con gli stuzzichini, e ben conosciuto da tutti; doveroso inoltre menzionare il piacevole fresco sapore del rosato Mottura che si è ben sposato con i piatti iniziali. Il giovane chef Jacob Kenedy (americano ma parla correntemente l'italiano) ha aperto l'anno scorso questo locale di cucina italiana, dopo aver fatto molti viaggi in Italia, e sta riscuotendo un grande successo.

LONDRA
27 giugno 2010

Ristorante "River Lounge" di Giuseppe Mucci, fondato nel 2010. ●50 St. Katharine's Way, Londra; ☎0044 2077024588; coperti 90. ●Parcheggio incustodito, sufficiente; prenotazione non necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,20; prezzo € 52,00; accogliente.

Le vivande servite: formaggio di capra con dadolata di melanzane e peperoni; risotto al basilico e pomodorini marinati; filetto di maiale con broccoli e patate novelle arrosto; crema al cioccolato; caffè.

I vini in tavola: Prosecco (Conti Neri); Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc 2008 (Castellani, Santa Lucia); Montepulciano d'Abruzzo Doc 2008 Santa Emanuela, Fossalta).

Commenti: Affacciato su una marina della storica zona dei Docks, arioso e luminoso, il ristorante è stato una perfetta cornice al "summer party" presenziato dall'Accademico onorario Antonio Caprarica e gentile consorte. Dopo vari stuzzichini e Prosecco sorseggiato in terrazza, l'antipasto di formaggio fuso di capra insaporito da dadolata di peperoni e melanzane ha preparato i palati al risotto al basilico rinfrescato da pomodori crudi tagliati e marinati in aglio e olio. Il filetto di maiale, accompagnato da broccoli croccanti e patatine novelle arrosto ha fatto da piatto forte domenicale, mentre la vellutata crema al cioccolato servita fredda ha dato il tocco finale a un pranzo di inizio estate. I vini, dal leggero Verdicchio al più corposo Montepulciano, hanno rallegrato la compagnia. L'impegno in cucina del giovanissimo Carmine Leanza, la cordiale direzione di Giuseppe Mucci insieme alla fantastica posizione del ristorante hanno contribuito a of-

frire ad Accademici e ospiti una festosa riunione conviviale. Alle due Simposiarche di turno, Lucille Perricone e Silvia Mazzola, il merito della buona organizzazione.

NORVEGIA

OSLO
8 giugno 2010

Ristorante "Tre Galli" di Fabio Pezzoli, fondato nel 2010. ●*Stortingsgt. 34, Oslo;* ☎*92432222; coperti 80.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8; prezzo 850 kr (€ 100); elegante.*

Le vivande servite: scampi alla griglia con salsa al basilico; capesante gratinate con fonduta di gorgonzola; linguine al cartoccio; halibut alla napoletana con pomodorini Pachino, fiore di cappero, olive e cozze, al vino bianco; fragole con crema.

I vini in tavola: Prosecco Rotari Etichetta Gialla; Rosato del Salento; Pinot grigio di Mezzocorona; Montalto Cataratto siciliano; Passito di Pantelleria.

Commenti: Il convivio si è svolto nel nuovissimo ristorante "Tre Galli" dove lo chef e il suo team, già conosciuti per aver collaborato con altri ristoranti italiani, sono riusciti a soddisfare egregiamente il palato dei molti Accademici. Perfetto anche l'accompagnamento dei vini e, grazie anche al servizio attento e veloce, la serata si è svolta all'insegna del buon umore e del divertimento.

OLANDA

AMSTERDAM-LEIDEN
4 luglio 2010

Ristorante "A Tavola". ●*Kadijksplein 9, Amsterdam;* ☎*020 6254994.* ●*Parcheggio a pagamento nelle vicinanze; prenotazione preferibile.* ●*Valutazione 7; prezzo € 60,00; tradizionale.*

Le vivande servite: antipasto misto "A Tavola"; linguine con le vongole; pesce spada alla livornese; dolce misto "A Tavola".

I vini in tavola: Chardonnay Feudo Arancio 2008; Vernaccia di San Gimignano Poderi del Paradiso 2008.

Commenti: Il ristorante si trova sul bordo di un bel canale nel centro di Amsterdam, tranquillo e facile da raggiungere. Quando il tempo lo permette dispone di una bella terrazza con circa 50 coperti. Per il "Convivio d'estate" il ristoratore ha proposto una cena a base di pesce, preceduta da un aperitivo in piedi. Gli Accademici hanno particolarmente apprezzato la freschezza e genuinità degli ingredienti utilizzati e la cucina semplice e sincera. Una menzione speciale va sicuramente all'antipasto misto, molto vario e interessante, e alle linguine con le vongole, preparate secondo la ricetta tradizionale campana. Al successo della serata hanno poi contribuito il servizio veloce e discreto e il buon abbinamento dei vini con il menu.

DEN HAAG SCHEVENINGEN
5 giugno 2010

Ristorante "Bacco Perbacco" di Stefano e Paco. ●*Van Speijkerstraat 246, Den Haag;* ☎*070 3457175; coperti 24.* ●*Parcheggio in centro a pagamento; prenotazione consigliabile nel fine settimana e nei giorni festivi; giorno di chiusura a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8; prezzo € 55,00; trattoria tradizionale italiana.*

Le vivande servite: antipasto misto della casa; raviolone ripieno di gamberi e granchio al sugo di granchio; costolette di agnello alla griglia e contorni del giorno; tiramisu.

I vini in tavola: Prosecco Conte di Cavour; Pinot grigio 2008, Cantina di Tramin, Termeno, Alto Adige; Primitivo di Manduria 2007, Leone de Castris, Villa Santera; Moscato Passito di Pantelleria, Tanit.

Commenti: Il Simposiarca della serata, Luigi Petrucci, ha scelto un ristorante non ancora ufficialmente visitato e che ha aperto le porte al pubblico da appena 2 anni con Paco in cucina e Stefano, sempre sorridente, in sala. Il locale è stato una piacevole sorpresa sia per la genuinità del menu giornaliero che per l'uso di ingredienti freschi e di buona qualità. L'antipasto misto, abbondante e ben combinato, è stato apprezzato da tutti, così come il primo piatto, un raviolone riempito di gamberi e polpa di granchio con salsa al granchio: peccato che lo chef Paco si sia dimenticato di rompere le chele del granchio. Le costolette di agnello, tenere e gustose, erano ricoperte di tocchetti di grasso d'agnello fritti a parte - un gustoso tocco personale dello chef. Il tiramisu, forse uno dei dessert italiani più conosciuti e interpretati all'estero, è stato apprezzato per l'uso corretto degli ingredienti. I vini, buoni, hanno onestamente accompagnato tutte le pietanze con il Moscato Passito una spanna sopra agli altri. La serata si è conclusa con un buon caffè e un limoncello offerto dalla casa conversando piacevolmente con Paco e Stefano delle loro esperienze professionali (e non) in Olanda.

PORTOGALLO

LISBONA
28 giugno 2010

Ristorante "La Finestra" di Carlos Sousa e Vasco Batista, fondato nel 2008. ●*Avenida Conde Valbom 52-A, Lisbona;* ☎*00351 217613580; coperti 90.* ●*Parcheggio sufficiente; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 6,50; prezzo € 30,00; accogliente.*

Le vivande servite: carpaccio; linguine nero di seppia con gamberi; scaloppine al vino bianco; torta ai frutti di bosco.

I vini in tavola: Prosecco.

Commenti: Piatti ben confezionati, genuinamente italiani, cosa rara da queste parti, irrigati da buon vino.

PRINCIPATO DI MONACO

MONACO
30 giugno 2010

Ristorante "La Trattoria" di Alain Ducasse, fondato nel 2010. ●*Avenue Princesse Grace, Sporting Eté, Monaco;* ☎*00377 98067171, fax 00377 98065785; coperti 140.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie ottobre-maggio.* ●*Valutazione 6,80; prezzo € 95,00; raffinato, elegante.*

Le vivande servite: focaccia di Recco, pizzette dello chef, crostini con fegato di coniglio "Andana", verdure alla griglia, caponata, mozzarella di bufala con pomodori; risotto ai funghi; sottofiletto di manzo alla griglia con salsa d'olive e caponata; cassata siciliana.

I vini in tavola: Vermentino di Sardegna 2007, Costamolino - Argiolas; Rosso di Montalcino 2006, Siro Paconte.

Commenti: La riunione conviviale dell'estate si è svolta nel quadro magico dello Sporting di Montecarlo che domina i giardini del "Jimmy's" e il Mediterraneo. Lo chef Robbie Pepin, di nazionalità italiana, ha concepito una cucina autentica e impeccabile, generosa e raffinata, finemente ispirata alle specialità toscane. Simpatici l'affettatrice collezione Berkel 1907, il bancone vetrato degli antipasti, il forno per pizzette e focaccia, il carrettino dei gelati e la carta dei vini strettamente italiani. Criticato il risotto ai funghi, ma eccellenti gli antipasti e il sottofiletto alla griglia. Il Delegato ha donato allo chef, con esperienze all'"Enoteca Pinchiorri" e al "Palagio" a Firenze, il piatto dell'Accademia. Ospiti il segretario di Stato e l'ambasciatore d'Italia con le signore.

SVIZZERA

RODANO
23 giugno 2010

"Dario's Restaurant" di Dario Fantauzzo, fondato nel 2008. ●*4, rue de Montchoisy, Ginevra;* ☎*0041 227007507; coperti 40.* ●*Parcheggio incustodito, scomodo; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 7; prezzo chf 120,00; accogliente.*

Le vivande servite: arancinette di carne mignon; involtini di melanzane; frittatine di verdure; tortelloni con salsa al Prosecco e profumo di tartufo; involtini di vitello alla palermitana in salsa di porcini e spinaci al burro; mousse al cioccolato bianco con granella di mandorle caramellate.

I vini in tavola: Nero d'Avola, Syrah e Cabernet Sauvignon, Cantina Cristo di Campobello - Adenzia) 2007.

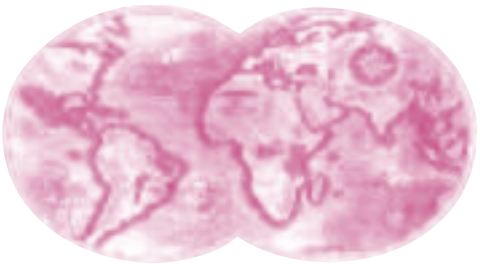
Commenti: Dario Fantauzzo ha rinnovato il suo locale e ha presentato un menu semplice e impegnativo. Dagli arancini per l'aperitivo all'originale tiramisu nulla è stato banale. Gli involtini hanno creato qualche perplessità per l'originale gusto della salsa, ma il servizio è stato eccellente e inoltre un pianista ingaggiato per l'occasione ha sorpreso i numerosi Accademici.

CURIOSITÀ

Solo magri sugli aerei

La compagnia di bandiera turca ha licenziato 28 assistenti di volo (steward e hostess) perché erano sovrappeso. Potranno rientrare in servizio se entro sei mesi raggiungeranno un peso-forma.

(dai giornali)



NEL MONDO

AUSTRALIA

MELBOURNE
21 aprile 2010

Ristorante "Enoteca Vino Bar" di John Portelli e famiglia Di Santo, fondato nel 2002. ●*920 Lygon Street, Carlton North;* ☎ *+61 3 93897070, fax +61 3 93897050; coperti 80.* ●*Parcheggio incustodito; prenotazione consigliabile; ferie 24 dicembre-2 gennaio; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8,40; prezzo € 65,00; caratteristico.*

Le vivande servite: crostone con scamorza; scampi alla griglia; capesante con mollica e acciughe; bianchetti fritti con zucchini; zuppetta di cozze seppie e piselli; risotto al baccalà; agnello in ragù con strascinate molisane; cicoria saltata con acciughe; frittelle con ricotta, arancia e miele.

I vini in tavola: Adami Prosecco Garbel brut; 2008 Zaccagnini "Il Bianco di Ciccio" Trebbiano d'Abruzzo Igt; 2008 Zaccagnini Cerasuolo di Montepulciano dry rosé Doc; 2006 Zaccagnini "Chronicon" Montepulciano d'Abruzzo; 2006 Zaccagnini Plaisir Passito bianco.

Commenti: Il menu, preparato dallo chef Antonio Catania, ben raffigurava la cucina molisana anche se limitato dalle materie prime localmente disponibili. I cinque antipastini erano serviti con attenta sequenza e bene bilanciati. Il primo piatto costituito da un ottimo risotto al baccalà ha suscitato un grande consenso da parte di tutti i commensali. Per il secondo è stato servito un ragù di agnello con delle strascinate molisane di farina di grano arso. Interessante combinazione che, con la presenza delle strascinate, tendeva a sembrare un altro primo piatto. Il dessert costituito da frittelle ripiene di ricotta e irrorate con arancia e miele ha dolcemente completato la serata. I vini serviti, scelti e appassionatamente descritti da John Portelli, hanno bene accompagnato i pasti. In conclusione della serata, un caloroso e convinto applauso ha accolto in sala lo chef Antonio Catania con la sua brigata di cucina e di sala al completo, dopodiché il Delegato Miro Gjergja ha consegnato a John Portelli il gagliardetto dell'Accademia quale riconoscimento per il buon lavoro fatto nella divulgazione delle tradizioni cucinarie regionali. Un caloroso applauso ha concluso una serata apprezzata da tutti gli Accademici.

SYDNEY
30 giugno 2010

Ristorante "Cipri Italian" di Antonio, Carmelo, Giuseppe Cipri, fondato nel 2010. ●*10 Elisabeth Street, Paddington (Sydney);* ☎*02 93313333; coperti 95.* ●*Parcheggio scomodo; ferie 24 dicembre-10 gennaio; giorno di chiusura lunedì e martedì, sabato a mezzogiorno.* ●*Valutazione 8; prezzo € 40,00.*

Le vivande servite: seppie con purè di piselli e croutons; agnolotti di castagne e porcini con salsa al pecorino tartufato; gnocchi di ricotta al granchio, fave e concassé di pomodoro; fiorentina; galletto alle erbe; trippa con borlotti e costata di manzo.

I vini in tavola: Le Vigne di Zamo bianco Igt Friuli 2008; Cesari Ripasso Mara della Valpolicella Doc 2007.

Commenti: Una delle migliori serate della Delegazione, applausi al cuoco, eccellente servizio, solo l'ambiente era un po' rumoroso, questo dovuto anche al fatto che il locale era pieno nonostante il giorno infrasettimanale. Ottimi i vini.

BRASILE

SAN PAOLO SUD
21 maggio 2010

Ristorante "Nonno Ruggero" di Jessica Blume, fondato nel 2003. ●*Av. Magalhães de Castro, Shopping Cidade Jardim 1200, San Paolo;* ☎*011 35527000; coperti 85.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura nessuno.* ●*Valutazione 8; prezzo us $ 70,00; elegante.*

Le vivande servite: grissini con parmigiano e prosciutto di Parma; ravioli di brie con pinoli, burro fuso e rucola; cotoletta di pollo al burro con legumi; gelato di crema con lamponi.

I vini in tavola: Pisani cuvée extra dry, Veneto; Montepulciano d'Abruzzo 2008, Cantine Nobili Farnese.

Commenti: Il ristorante fa parte del gruppo di alta gastronomia Fasano che ha aperto una filiale nell'elegantissimo Shopping Cidade Jardim di San Paolo. In questo ambiente simpatico e raffinato gli Accademici hanno potuto degustare un'ottima cena organizzata dall'Accademica Adriana Passarelli e preparata dello chef Salvatore Loy, che ben conosce l'Accademia. Grande successo hanno suscitato i ravioli di brie: delicati, cotti al punto giusto e molto ben presentati. Apprezzati lo spumante e il vino ragionevolmente abbinati al menu. La cena, di grande consenso, ha meritato un alto punteggio e l'impegno, da parte della Delegazione, a organizzare una ulteriore cena, nella sede principale del gruppo Fasano.

SAN PAOLO SUD
7 giugno 2010

Ristorante "Così" di Renato Carioni, fondato nel 2008. ●*Rua Barão de Tatuí 302 Sta Cecilia, Sano Paolo;* ☎*011 38265088; coperti 60.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura lunedì.* ●*Valutazione 8,50; prezzo € 56,00; accogliente.*

Le vivande servite: canapé vari; risotto ai polpetti e olive verdi; storione con patate al timo e calamari saltati al limone siciliano; composta di fichi al Porto con mandorle e gelato alla crema.

I vini in tavola: Prosecco Incontri, Piera Martellozzo Veneto; Levarie Soave classico superiore 2006, Masi.

Commenti: È sempre un piacere degustare le vivande preparate con grande cura dallo chef Renato Carioni, in un'atmosfera di simpatia e cordialità. Con Renato la Delegazione di San Paolo Sud ha creato un rapporto di fiducia e pertanto le cene organizzate al ristorante raccolgono numerosa partecipazione di Accademici e amici. Apprezzatissime l'ottima qualità delle materie prime e l'elegante presentazione dei piatti, fra cui ha spiccato lo storione saltato molto delicatamente in padella con i calamari al limone. Tutti i piatti hanno ricevuto una votazione molto alta. Il Delegato Giancarlo Affricano, unitamente al Simposiarca Eduardo Passarelli, ha consegnato allo chef il piatto in silver dell'Accademia quale riconoscimento alla qualità della sua cucina.

CINA

GUANGDONG
26 giugno 2010

"Milano Italian Restaurant" di Giulio Cinisi, Benedetto Stella, Enzo Lamacchia, fondato nel 2008. ●*1/F Chuangzhan Center, Anhui Building 6007 - Shennan Road, Futian District, Shenzhen;* ☎*755 83581661; coperti 60.* ●*Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 7,36; prezzo rmb 488 (€ 55,00); familiare, accogliente.*

Le vivande servite: focaccia di Altamura; frittata di cipolle; funghi e melanzane sott'olio; cozze alla barese; pizze assortite; orecchiette alle cime di rapa; strascinati alla lucana; polpetti alla lucana; "agnidd" alla matarrese con fave e cicorie; cartellate al miele; zeppole al forno.

I vini in tavola: Santa Caterina Chardonnay (Salento); Aglianico Cabernet (Basilicata); Ettamiano Primitivo (Salento); Moscato spumante (Cortigiano).

Commenti: La cena organizzata dal Simposiarca Marco Milani è risultata gradevole e ben strutturata rendendo particolarmente piacevole la bella serata, che è stata ben apprezzata anche dagli ospiti. Dopo una breve introduzione da parte del Simposiarca sulla storia del ristorante (creato da tre amici italiani), la cena ha visto un menu tipico regionale piuttosto abbondante che ha avuto la sua punta d'eccellenza nelle orecchiette alle cime di rapa. Il servizio, malgrado il ristorante non sia di alto livello, è stato buono. Apprezzata anche la combinazione tra cibi e vini. La serata si è conclusa con un dovuto applauso a Giulio Cinisi, Benedetto Stella ed Enzo Lamacchia che nella loro semplicità e genuinità rappresentano un pezzo di Italia in Cina.

GUANGDONG
23 luglio 2010

Ristorante "Prego", fondato nel 2005. ●*3018 Nanhu Road, Shenzhen;* ☎*0755 82172288, fax 0755 82290475; coperti 55.* ●*Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile.* ●*Valutazione 7,63; prezzo rmb 680 (€ 80,00); elegante, accogliente.*

Le vivande servite: antipasto di mare tiepido con pane alle alghe; tagliolini all'aragosta con la sua salsa e insalatina di finocchio; penne al nero di seppia ripiene al baccalà con essenza di pomodoro e broccoletti; filetti di cernia con salsa ai pomodorini gialli con fantasia di giardino; trucchetto di "Dicky".

I vini in tavola: Brezza 2006 Igt (Lungarotti); La Segreta bianco Igt 2008 (Planeta);

Anthilia Igt 2009 (Donnafugata); Serelle vin santo del Chianti 2002 (Ruffino).

Commenti: Il menu a base di sapori di mare è stato studiato per poter essere abbinato con vini bianchi e freschi adatti per le temperature estive a queste latitudini. Ottima l'esposizione del Vice-Delegato Cristiano Bernardi, Simposiarca della serata, che ha ben spiegato le caratteristiche tecniche dei vini in abbinamento alle pietanze. Ottimo il servizio che ha saputo dare il giusto tempismo alla cena, trascorsa in modo estremamente gradevole. Di sicuro rilievo le penne al nero con ripieno di baccalà che hanno saputo unire gusto e delicatezza. Molto equilibrato il filetto di cernia che, cotto nelle sue essenze, aveva inalterato il sapore, che poi andava perfettamente a unirsi ai gusti dei contorni. Complimenti al dolce che unendo frutti diversi ha saputo regalare il vero dulcis in fundo alla serata.

MESSICO

CITTÀ DEL MESSICO
16 ottobre 2009

Ristorante "La Hacienda de los Morales" di Fernando del Moral, fondato nel 1975. ●Vasquez de Mella 525, Col. Polanco, Città del Messico; ☎0052 55 52833000; coperti 500. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione necessaria; ferie mai; giorno di chiusura 1 maggio. ●Valutazione 8,10; prezzo $ 730,00 (€ 40,00); elegante, accogliente, caratteristico.

Le vivande servite: olive ascolane, bruschetta, crostini con paté di fegato, crostini di funghi; peperoni al vino bianco, melanzane e zucchine alla griglia; ravioli di spinaci e ricotta al burro fuso; anatra al lampone con puré di patate; pera al vino bianco con cioccolato; zuppa romana.

I vini in tavola: Prosecco extra dry di Valdo; Insolia Igt e Nero d'Avola Doc (Cellaro Sicilia).

Commenti: Con la presenza del cardinale Norberto Rivera Carrera, arcivescovo di Città del Messico, la serata è trascorsa con molta allegria e la cena è stata molto gradita. La nostra incaricata stampa, Accademica Isabella Spagnuolo, ha parlato degli animali dell'aia, spiegando come si allevavano nelle case di campagna, vicino all'orto; questo succedeva anche nelle case di città, approfittando di spazi interni e piccoli giardini, che si utilizzarono soprattutto in tempo di guerra, quando i polli erano un alimento di lusso, per il pasto della domenica. Oggi invece sono uno degli animali di più ampio consumo.

CITTÀ DEL MESSICO
17 febbraio 2010

Ristorante "Piazza Navona" di Carmine Giuliani, fondato nel 2010. ●Vasquez de Mella 481, Col. Los Morales, Città del Messico; ☎0052 5510848250, fax 0052 5510848251; coperti 150. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie 25 dicembre. ●Valutazione 8,50; prezzo $ 690,00 (€ 38,40); elegante e accogliente.

Le vivande servite: aperitivo con Prosecco, stuzzichini, caldi e freddi; insalata di mare tiepida alle erbe fini; ravioli di asparagi e ricotta con salsa alla crema di funghi; tagliata di manzo con salsa al Brunello di Montalcino e spinaci saltati; spada alla griglia con limone e pomodorini, verdure al vapore, purè di carote; sfogliatina croccante con crema e fragole, spumone alla grappa e salsa di agrumi; caffè.

I vini in tavola: Pinot grigio, Santa Margherita Doc; Chianti Querceto Doc.

Commenti: Gli Accademici sono stati molto contenti e la presenza del nuovo ambasciatore d'Italia in Messico, dott. Roberto Spinelli, ha dato alla serata un aspetto di inaugurazione del nuovo ristorante. La presentazione e la qualità dei cibi sono state ottime e il servizio impeccabile. Il cuoco è socio del ristorante ed è il responsabile e ha apprezzato i suggerimenti, nonostante abbia un curriculum molto importante ("Cipriani" di Venezia e "Alfredo" di Roma), ed è stato veramente felice di accogliere i componenti della Delegazione.

CITTÀ DEL MESSICO
16 marzo 2010

Ristorante "Il Salotto" di Tania Mordacci e Zahie Tellez, fondato nel 2009. ●Moliere 44, Col. Polanco, Città del Messico; ☎55 52803002; coperti 80. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile. ●Valutazione 8,40; prezzo $ 550,00 (€ 36,70); elegante, accogliente.

Le vivande servite: sformato di zucchine e basilico con maionese di pomodoro; "capunet"; agnolotti fatti in casa ripieni di carne di vitello, maiale e manzo, soffritti in sugo di carne; pesce bianco del giorno con fave, pomodorini, olive nere su una base di asparagi; capretto al forno su base di verdure; panna cotta alla salvia; pera al vino rosso.

I vini in tavola: Prosecco François 1 2009 Doc (Castello di Querceto); Vernaccia di San Gimignano 2008 Doc (Castello di Querceto); Chianti 2008 Docg (Querceto); Moscato d'Asti 2009 Docg (Terrabianca).

Commenti: Trattandosi della cena della cultura è stato invitato d'onore il prof. Marco Bellingeri, direttore dell'Istituto italiano di cultura della Città del Messico, il quale ha tenuto una conferenza sulla cucina italiana e la sua tradizione, facendo particolare riferimento alla cucina piemontese (è nato a Torino). Tutti sono stati molto soddisfatti sia per la conferenza che per la cucina, ampiamente approvata, essendo anche la chef preparata a Torino, anche se messicana. Le raccomandazioni fatte agli Accademici, di aiuti alla Biblioteca accademica, ci auguriamo diano risultati positivi.

GUADALAJARA
14 maggio 2010

Ristorante "Recco" di Luigi Capurro, fondato nel 1973. ●Libertad 1981, Col. Americana, Guadalajara; ☎38250724, fax 38272019; coperti 25. ●Parcheggio custodito, sufficiente; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 7,50; prezzo $ 620,00 (€ 37,00); elegante, accogliente.

Le vivande servite: vitello tonnato; fettuccine al pesto; filetto di pesce al limone; huacinango fragole con panna.

I vini in tavola: Pinot grigio; Prosecco.

Commenti: La cena si è svolta presso uno dei più tradizionali ristoranti di Guadalajara, e il signor Capurro ha preparato una cena con tipici piatti liguri. Il vitello tonnato non ha riscosso successo, molto buone invece le fettuccine al pesto. La serata è trascorsa in un clima molto gradevole in una sala riservata del ristorante.

STATI UNITI

NEW JERSEY
18 maggio 2010

Ristorante "Sanzari New Bridge Inn" di N. Sanzari, fondato nel 1755. ●105 Old New Bridge Road, New Milford; ☎201 6927700; coperti 75. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8; prezzo $ 80,00; tradizionale, accogliente.

Le vivande servite: arancini, parmigiano reggiano, crostini con crema di pomodori essiccati, olive, spiedini, vongole al forno, frittelle di granchio; raviolo con tartufi; cavatelli alla toscana; indivia in insalata; scaloppine di vitello al limone; cheesecake.

I vini in tavola: Mionetto Prosecco di Conegliano brut; Fanti Sant'Antimo rosso Doc 2007; Ca' Bolani Pinot grigio Fruilli 2008; Sant'Orsola Moscato d'Asti 2009.

Commenti: La Delegazione è voluta ritornare in questo ristorante per avere una conferma sul giudizio espresso in occasione della prima visita. Tutti gli Accademici si ricordavano, tra i primi piatti, del raviolo con uovo all'interno e lamella di tartufo ed è stata confermata l'eccellenza di questo piatto. Ambiente, come al solito, molto accogliente, in questo fabbricato storico inaugurato nel 1755, servizio attento, accurata scelta dei vini con particolare riguardo al Fanti rosso Doc del 2007. Molto apprezzato, come dessert, il cheesecake della casa. In apertura di serata, dopo la presentazione degli ospiti, il Delegato, Carlo Porcaro, in assenza del Simposiarca, ha intrattenuto i presenti sul compito dei Delegati di conservare nella cucina tutto il buono che ci viene tramandato dalla nostra tradizione millenaria, perfezionandolo e adeguandolo ai giorni nostri, con l'obiettivo di far progredire l'arte e la scienza gastronomica.

NEW JERSEY
29 giugno 2010

Ristorante "Nanni" di Lino Quarolo e Manny Moreira, fondato nel 1988. ●53 W. Passaic St., Rochelle Park; ☎201 8431250, fax 201 8430933; coperti 130. ●Parcheggio custodito; prenotazione consigliabile; ferie mai; giorno di chiusura nessuno. ●Valutazione 8,50; prezzo $ 75,00; raffinato, accogliente.

Le vivande servite: antipasto misto; gemelli alla genovese; insalata tre colori; cima alla genovese; filetto di branzino alla Rapallo; patate, fagiolini, broccoli; dolci; sgroppino frollato; caffè, the, cappuccino, espresso.

I vini in tavola: Prosecco di Zardeto; "U Munte" Colle dei Bardellini Vermentino; L'Avvocato Barbera d'Asti.

Commenti: Il Simposiarca, Ernesto De Fazio, ha organizzato una cena all'insegna della cucina ligure, e ha simpaticamente intrattenuto gli Accademici e gli ospiti sui piatti più rappresentativi della tradizione di questa regione. Complimenti ai proprietari del ristorante e allo chef, per il lodevole impegno nella preparazione di piatti veramente liguri. Gradita sorpresa trovare tra gli antipasti una frittura di bianchetti e un piatto di trippa fredda molto apprezzati da tutti. Eccellenti i gemelli alla genovese con un pesto molto delicato e gustoso, e il secondo. Buona la scelta dei vini, apprezzato in particolar modo il Barbera d'Asti. Molto curato il servizio. Serata molto ben riuscita, terminata con un applauso ai proprietari.

NUOVI ACCADEMICI

PIEMONTE

Cuneo-Saluzzo
Mauro Revello

Ivrea
Alfonso Merlo
Riccardo Ravera
Francesco Restivo
Emilia Sabolo
Laura Salvetti

Torino Lingotto
Marco Marchisio
dott. Elia Bernardino Ricci

Vercelli
Vittorio Berzero
Tino Candeli
Aldo Casalini

LIGURIA

Genova Est
Cesare Maria Calabrese

LOMBARDIA

Lariana
Rocco Lettieri

TRENTINO-ALTO ADIGE

Bolzano
Fulvio Giorgi

Merano
Enrico Maggi
Alexander Rainer

VENETO

Legnago-Basso Veronese e Polesine Ovest
Federico Perali
Giancarlo Viviani

Riviera Veronese del Garda
Giovanni Arvedi
Carlo Bauli
Michelangelo Bellinetti

Rovigo-Adria-Chioggia
Gianfranco Arillotta
Daniele Tecchiati

Venezia
Lina Cosattini Favaro
Franco Fontana
Giuseppe Goisis
Doretta Pes Panizzut

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Muggia-Capodistria
Maura Busico Bevagna

EMILIA ROMAGNA

Cervia
Claudio Benedetti

Reggio Emilia
Vittorio Lasagni

TOSCANA

Costa degli Etruschi
Salvatore De Priamo
Sergio Volterrani

Elba
Giuliana Foresi

Livorno
Lorenzo Gremigni
Pier Luigi Manachini

Maremma (Grosseto)
Maria Paola Suar

Versilia
Raffaello Passaglia
Mariangela Soncini Borelli

MARCHE

Ascoli Piceno
Alessandro Fioroni

Fermo
Clarissa Marzialetti

Macerata
Enio Giustozzi
Orlando Simoni
Italo Trapè

UMBRIA

Perugia
Francesco Cesaretti
Cesare Galletti
Paolo Giannetakis
Antonio Mauceri
Gianni Meneghini
Andrea Rosi
Barbara Spagnoli

Valli dell'Alto Tevere
Francesco Boschi

LAZIO

Roma
Andrea Caruso
Carlo Filippo D'Amico

Roma Eur
Maria Serena Pagliari

Roma-Valle del Tevere Flaminia
Carlo De Cecco

ABRUZZO

Atri
Ettore Cianchetti
Graziella Di Pietrantonio
Marco Valente
Teresa Valente

CAMPANIA

Napoli-Capri
Domenica Veneranda Carbone
Anna Ummarino

Penisola Sorrentina
Giovanna D'Esposito

PUGLIA

Taranto
Paola Sangiorgio Valenti
Maria Sorrento D'Amore

SICILIA

Catania
Calcedonio Cannarozzo

Siracusa
Giuseppe Lombardo

Val di Noto
Paolo Dibartolo

ARGENTINA

Buenos Aires
Carmelo Barbarello

CINA

Guangdong
Daniele Brunori
Claudio Nardini

GERMANIA

Monaco di Baviera
Jorn Bottger
Albert Raedler

PRINCIPATO DI MONACO

Monaco
Carine Dolfen

REPUBBLICA CECA

Praga
Alfredo Iuzzolini
Roberto Massa
Paolo Sinisi

SINGAPORE-MALAYSIA-INDONESIA

Singapore-Malaysia-Indonesia
Frank Messer

SPAGNA

Madrid
Jaime Enseñat
Oreste Lo Iacono

STATI UNITI

Los Angeles
Raimondo Boggia
Michela Magrì
Caterina Magrone

New Jersey
Kent Lerner

Virginia
Susan Garrett

SUD AFRICA

Johannesburg
Pietro D'Alessio
Mark Nowitz
Torquato Porelli

SVIZZERA

Rodano
Teresa Altounian Sofia
Silvana Cavanna

Svizzera Italiana
Dante Simoneschi

UNGHERIA

Budapest
Nadim Demachkie



TRASFERIMENTI

LAZIO

Roma-Valle del Tevere-Flaminia
Mariella Meiarini Salvatori
(dalla Delegazione di Los Angeles)

GERMANIA

Düsseldorf
Raffaele Lino
(dalla Delegazione di Francoforte)

VARIAZIONE INCARICHI

PIEMONTE

Novara
Consultori
Diego Boca
Eugenio Bonzanini
Piero Attilio Camerlenghi
Gianluigi Dell'Acqua
Paolo Spaini
(*Segretario Tesoriere*)
Cesare Augusto Varalli

EMILIA ROMAGNA

Cesena
Vice-Delegato
Umberto Filippi
Vice-Delegato Segretario
Norberto Fantini
Consultore Tesoriere
Jacopo Casanova
Consultori
Claudio Cavani
Marco Dalla Rosa
Wilfrido Franceschini
Luca Porfiri
Gianluigi Trevisani

TOSCANA

Apuana
Vice-Delegato
Carlo Augusto Ciani

Versilia
Consultore
Elisabeth Riani

ARGENTINA

Buenos Aires
Consultori
Marco Cavasotto
(*Segretario*)
Valentina Marzili
(*Tesoriera*)

AUSTRALIA

Melbourne
Vice-Delegata
Santina Santomaggio
(*Segretaria Tesoriera*)
Consultori
Tony Forgione
Antonio Zeccola

BELGIO

Bruxelles
Consultori
Chiara Galiffa
Carlo Pagliacci
(*Segretario Tesoriere*)

IRLANDA

Dublino
Delegato
Paolo Zanniù (*Tesoriere*)
Vice-Delegato
Davide Sosio (*Segretario*)

UNGHERIA

Budapest
Delegato
Alberto Tibaldi
Vice-Delegato
Alessandro Balli
Consultori
Stefano Accornero
Salvatore Ettorre
Davide Garofalo (*Segretario Tesoriere*)
Paolo Spada

NON SONO PIÙ TRA NOI

PIEMONTE

Biella
Stefano Porta

Cuneo-Bra
Floriana Guarda Milanaccio

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Gorizia
Catullo Giannattasio

MARCHE

Ancona
Ermanno De Luca
Loris Mancinelli

SICILIA

Caltagirone
Carmela Pasqualino Ballarò

Messina
Mirella Grasso Fiore

Aggiornamenti a cura di
Carmen Soga, Ilenia Callegaro
e **Lorena Gallina**

IL CORSO DI LAUREA IN SCIENZA E CULTURA DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE

Si è tenuta a Castelfranco Veneto la sessione estiva delle lauree in Scienza e cultura della gastronomia e della ristorazione, corso al quale collabora l'Accademia nell'ambito di una apposita convenzione. Sono state discusse, con brillanti risultati, sei tesi: 1) Mozzarella di bufala trevigiana; 2) I gel nei sistemi alimentari; 3) I vini biodinamici; 4) Il trend del catering; 5) Comportamento chimico-fisico dell'amido nelle preparazioni alimentari; 6) Il processo di acquisto: il caso delle birre speciali.
Nell'occasione si è tenuto un simposio su "L'enogastronomia come esperienza multisensoriale" con quattro interessanti interventi. Il prof. Francesco Favotto, presidente del corso di laurea, ha parlato di "Experience management" come nuovo approccio rispetto al marketing tradizionale. Il dott. Giancarlo Saran, assessore alla Cultura del Comune di Castelfranco Veneto, con la relazione "Essere gastronauti" ha sottolineato il forte legame tra gastronomia e territorio. Lo chef del ristorante "Le Calandre" di Padova, Massimiliano Alajmo, ha presentato un video che illustra la ricerca di un approccio multisensoriale per far scoprire al cliente come l'alimento possa coinvolgere, oltre al gusto e alla vista, anche altri sensi. A questo concetto si è poi riallacciato il maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro con l'intervento "Mangiare con il naso", proponendo il concetto di tattilità alimentare.
I laureati in Scienza e cultura della gastronomia e della ristorazione sono finora 45 e operano tutti nei settori della ristorazione tradizionale, collettiva e moderna, nelle aziende di catering, nelle catene alberghiere, negli enti pubblici e privati legati al comparto alimentare nonché nelle aziende del turismo enogastroculturale. Per l'anno accademico 2010-2011, visto il successo di questa iniziativa accademica, i posti disponibili per l'iscrizione al corso saranno portati da 50 a 70. (Arturo Zamorani)

PORDENONE

CULTURA E CUCINA

Abbinare la pace della montagna - e le peculiari proposte cucinarie del territorio - a un evento culturale di grande importanza e risonanza. Motivazioni messe a profitto dall'Accademico Alfredo Taiariol per prospettare e realizzare un'escursione nella verde Carnia di fine primavera: oltre all'ambiente naturale della zona al confine settentrionale della Delegazione, la visita alla mostra d'Illegio dedicata alla raffigurazione degli angeli in opere pittoriche, di scultura e di oreficeria nel corso dei secoli. Se a queste motivazioni culturali si aggiunge poi che numerosi sono i ristoranti in zona capaci di prospettare piacevoli occasioni di soddisfare la gola, non si può che esprimere una lode a chi ha progettato la giornata.
Dopo lo spirito, lo stomaco, dunque. Nascosto nei boschi, in riva a un laghetto, il ristorante "Cison" offre ai suoi ospiti una buona esposizione di cucina di tradizione carnica, interpretata da Daniele Cortiula, erede di Gianni Cosetti - il gran maestro di cucina della montagna friulana - e jeune restaurateur d'Europe. Il giovane cuoco sa comporre piatti deliziosi con ingredienti legati alla terra dove opera. Le trote abbondavano nei fiumi e torrenti della Carnia, oggi sono in massima parte allevate. Cortiula ne fa una morbida spuma che accompagna con una rarità tra le erbe spontanee del luogo, il radicchio di monte, che, raccolto nella giusta stagione, viene conservato sott'olio. Lo sformato che segue nel menu proposto non è con gli spinaci, ma con lo "sclopit" (germogli di *Silene vulgaris* o *inflata*); viene accompagnato da una crema di formaggio latteria (sono numerosi e celebrati i caseifici della Carnia) e da striscioline di speck croccante. Un primo piatto trattato con mano leggera sono gli gnocchetti, di pane ed erbe dei prati, conditi con una crema di ricotta affumicata, altro vanto del territorio. Ancora erbe, il buon Enrico, a farcire la faraona, e funghi dei boschi a contorno. Renzo, che cura la sala, abbina con gusto sicuro, a ogni piatto, vini della regione. Non si può che ringraziare il Delegato di Udine per aver consentito "l'espatrio". (Giorgio Viel)

FERRARA

NEL CASONE DI CACCIA

Per una riunione conviviale gli Accademici di Ferrara si sono dati appuntamento in un luogo tanto insolito quanto affascinante: il "Casone di Caccia" di Valle Pega, sorto per iniziativa di un gruppo di appassionati cacciatori fra i quali alcuni Accademici, che si estende per circa tremila ettari fra le Valli di Comacchio e la riserva demaniale del Mezzano ed è ricca di uccelli acquatici, fagiani, starne e lepri. Il menu tuttavia è stato rigorosamente votato al pesce cucinato in modo tradizionale con prodotti principalmente di valle e dintorni.
La graditissima frittura di antipasto, servita all'aperto, era costituita da calamaretti, sardoncini, piccoli moli e trigliette. Molto apprezzato il risotto del "Vallante", tirato con brodo di anguilla. Di seguito il ricco menu ha proposto una eccellente grigliata di seppioline, piccole sogliole nostrane, capesante e saraghini; non poteva infine mancare l'anguilla, vera "regina" della laguna.
La tipica ciambella comacchiese, servita a conclusione del pranzo, è stata anch'essa molto apprezzata, così come i vini proposti anch'essi tipici del territorio, ben sapendo che la vocazione vinicola dei luoghi non è fra le più rinomate. Il Simposiarca Gianni Fusaroli ha raccontato l'antica storia del "Casone", che è riuscito a conservare un'atmosfera spartana per cultura e tradizione ma comunque incantevole.

VENEZIA-MESTRE

IL CIBO E LA MENTE

Si è tenuta nella campagna veneziana, tra le province di Venezia, Padova e Treviso, all'hosteria "Perbacco" di Cappella di Scorzè (Venezia) di Stefano Tosato, la tradizionale riunione conviviale del solstizio d'estate. Ospiti graditissimi della Delegazione i rappresentanti della Confraternita del baccalà mantecato (Gianni Caprioglio con Lorenzo Pavan) e Carlo Zoccoli della Confraternita della renga, due associazioni enogastronomiche che fanno onore ad alcune specialità della tradizione veneta e veneziana.
Il dottor Roberto Milani, psichiatra, ha trattato il tema: "Cibo e mente". Da numerosi studi scientifici è emersa la stretta interconnessione tra cibo e mente, laddove il primo può influenzare l'altra e viceversa. Il mantenimento del benessere psicologico, oltre che fisiologico, passa, infatti, anche da una sana alimentazione, contraddistinta da una dieta equilibrata e da cibi qualitativamente prescelti in base ai loro principi e valori nutrizionali. Una biochimica sana e naturale produce un funzionamento del cervello sicuro, integrato, mentre una biochimica in cattivo stato disturba sia il funzionamento del sistema nervoso che il comportamento.
Il cibo di cui ci nutriamo influenza e determina la nostra composizione biochimica. Quando la nostra dieta è sbilanciata, squilibrata, innaturale, il funzionamento del cervello è disturbato. Ne segue un disordine mentale e fisico, che si esprime nell'agire in un modo e nel pensare in un altro, nell'avere delle idee non in armonia con i modelli istintivi e i ritmi biologici, delle prospettive limitate, uno scarso autocontrollo. Il risultato finale è lo stesso, la diminuzione delle prestazioni e del piacere, sentimenti di depressione, ansia, paura (nevrosi) e qualche volta un senso di disorientamento e di smarrimento (psicosi). La neurodietologia, scienza che si occupa delle connessioni tra cibo, mente e psiche, ha confermato che il menu quotidiano influenza i comportamenti e le emozioni. Dunque a ciascuno la sua dieta perché ognuno ha la propria anima da rinnovare e un corpo da tenere in salute, a partire dal cervello. Il nostro organo pensante è, infatti, un divoratore di nutrienti, si ricarica con l'ossigeno e mantiene un'ottima forma con un regime alimentare ad hoc.
Simposiarchi gli Accademici De Faveri e Comelato, quest'ultimo autore di un bellissimo cartoncino del menu di ispirazione futurista che riportava i sapienti piatti preparati da Riccardo Pistolato, il giovane e valente cuoco dell'hosteria "Perbacco", un'oasi nel verde, all'interno di un antico mulino restaurato sul fiume Dese, gestito con passione e competenza da Stefano Tosato. Un menu che comprendeva: buffet salato con stuzzichini caldi e freddi serviti in terrazza con la vista sul fiume accompagnati da un ottimo Blanquette de Limoux brut. Involtino di pasta fillo con verdure e fonduta di montasio, sformatino di zucchine e mandorle su vellutata di zafferano e concassé di pomodoro; orzotto al pomodoro e basilico; ravioli di casa con ricotta, crema di piselli e curry. Piatti accompagnati da uno Chardonnay Ronchi di Fornaz.

Un filetto di maialino al latte con patate macario, piatto cui è stato abbinato un Cabernet dell'Azienda agricola Zonta. Dulcis in fundo: semifreddo di mascarpone e gelato al pistacchio e mousse di cioccolato bianco con coulis di frutti di bosco, serviti con uno Zibibbo Martinez di ottima scelta.
Durante la riunione conviviale il dottor Carraretto, botanico di rara competenze, ha fatto dono all'Accademico Lorenzo Michielan di una selezione di piselli autoctoni dell'area di Scorzè, frutto di un'attenta ricerca fenotipica tra alcuni orti di amici e che seminati serviranno a ritrovare una qualità di piselli che andrà a implementare un'altra specialità del territorio di cui Scorzè va giustamente fiera. Sarà questa l'occasione per prepararci a una prossima verifica di "risi e bisi" con questi piselli nostrani dal baccello carnoso e tenerissimo. Insomma una conviviale da ricordare, non solo per l'approfondimento culturale vissuto, ma anche per aver constatato un livello di eccellenza della nostra ristorazione di terraferma che fa onore ai cuochi e ai gestori di queste perle preziose di cultura alimentare e di civiltà della tavola. (Ettore Bonalberti)

ALESSANDRIA

LAMBRUSCO DAY A CARPI

Un'allegra comitiva di una ventina di Accademici alessandrini si è diretta alla volta di Carpi. Il Delegato locale, Lauro Benetti, stava già aspettando e, tempo di aspirare una boccata di quell'aria emiliana piena di tanti sapori, eravamo già in un caseificio ultramoderno che conteneva settantamila forme di parmigiano reggiano accudite da un robot che si aggirava solerte tra scaffali alti più di una dozzina di metri, spazzolando e rigirando quell'oro giallo. Una forma di 40 kg di formaggio invecchiato oltre 50 mesi è stata tagliata, assaggiata e trasferita al di là del Po, lasciando le più giovani a invecchiare.
Quindi il pranzo in un ottimo agriturismo (il ristorante "Bohemia" del sig. Lancellotti) che, dopo un aperitivo a base di culatello e altri salumi, ha permesso alle due Delegazioni di incontrarsi e conoscersi su un terreno ben noto agli Accademici: pasta fatta a mano con erba cipollina, cappelletti con burro e salvia, maialino sacrificato in un forno su un letto di patate per chiudere poi con una zuppa inglese di eccellente fattura emiliana. Il Lambrusco di varie etichette, illustrato dal Vice-Delegato Luigi Carnevali e sorseggiato con grande concentrazione, cominciava a farsi sentire ma ecco che una provvidenziale visita alla piazza di Carpi, tra le più belle d'Italia, e una visita al Palazzo Pio, ci hanno rimesso in sesto per affrontare l'ultima parte della gita: la visita a una famosa azienda produttrice di Lambrusco, il cui proprietario ci ha mostrato, dietro una sontuosa villa padronale con un fantastico giardino, le apparecchiature per una produzione di Lambrusco rosé di nicchia che ci ha estasiati. Un caldo abbraccio a Lauro Benetti che ci ha accompagnati per tutta la giornata e un ringraziamento generale per la gentilezza e la disponibilità sua e degli Accademici di Carpi e Correggio. (Luigi Bussolino)

IL PREMIO "VERGANI-BALLOTTA" A TORREGLIA

Sette province, cinquanta cuochi, oltre quaranta piatti della tradizione veneta, cinquecento commensali, nel segno di Orio Vergani, il Fondatore dell'Accademia a cui il comune di Torreglia, amena località ai piedi dei Colli Euganei, ha voluto dedicare una via: questi gli ingredienti di una ricetta, quella del premio "Vergani-Ballotta", ideato da Enrico Panzarasa (editore di "Terraferma"), Fabio Legnaro, patron dell'"Antica Trattoria Ballotta", e Pietro Fracanzani, Delegato di Eugania-Basso Padovano.
Questo evento non è un premio gastronomico qualsiasi ma è un concorso pensato e voluto per esaltare l'importanza delle tipicità gastronomiche del Veneto. Certamente sarebbe piaciuto a Orio Vergani, che all'"Antica Trattoria Ballotta" era di casa, come documentano le numerose foto esposte nella sala d'ingresso del locale dei fratelli Legnaro, dove Vergani è immortalato ai fornelli mentre assaggia, sotto gli occhi ridenti di Toni Carta, un oste di Torreglia soprannominato Ballotta, le tagliatelle al ragù di anatra o il mitico torresano, o piccione di torre.
Che l'idea di fondare l'Accademia fosse balenata a Orio proprio durante una delle sue scorribande enogastronomiche tra le località delle Terme Euganee non è improbabile. Certo è che Vergani spinse Toni Carta a difendere in tribunale la primogenitura della ricetta del torresano contro le pretese di un oste di Breganze. La sfida cucinaria regionale tra gli chef di tutte le province venete ha visto concorrere, in una sezione speciale, sette cuochi "under 25". Il tema di questa quarta edizione, promossa anche dall'associazione Cuochi Padova Terme Euganee, erano gli gnocchi. A giudicare i concorrenti una giuria tecnica presieduta dal Delegato Pietro Fracanzani coadiuvato dal giornalista Giuseppe Casagrande, direttore del periodico enogastronomico "Papageno". Tra gli "under 25" il primo premio è andato allo chef di origini moldave Artiom Ponomarenko che aveva presentato gnocchi di patate con pesce di laguna. Toccante la storia umana di questo promettente giovane arrivato in Italia quasi da clandestino ma che da lavapiatti è diventato aiuto chef nei prestigiosi "Baccalà Divino" e "Dall'Amelia", ristoranti della terraferma veneziana. Il premio "Vergani" è stato vinto da Vicenza con il piatto degli gnocchi con la fioretta, successo decretato dalla giuria tecnica. Il premio della giuria popolare è andato a Venezia per il piatto di gnocchi con pesce di laguna. Il presidente del Consiglio regionale Valdo Ruffato ha consegnato una targa di riconoscimento a Fabio e Cristina Legnaro che, con grande passione, gestiscono l'"Antica Trattoria Ballotta".

EUGANIA
BASSO PADOVANO

LA FESTA DEI "RISI E BISI"

Famosi per dolcezza e tenerezza i piselli dei Colli Euganei, e in particolare quelli di Arquà Petrarca e di Baone, vantano una lunga tradizione colturale e gastronomica che si rinnova ogni anno grazie alla "Festa dei bisi" (in dialetto veneto i piselli), organizzata dalla Pro loco di Baone per esaltare la tipicità e la qualità di queste primizie primaverili ma anche per rilanciarne la produzione e la commercializzazione. In collaborazione con il Parco regionale dei Colli Euganei e con le aziende agricole sono stati avviati progetti di ricerca dei migliori cultivar. La Delegazione Eugania-Basso Padovano ha voluto offrire la propria consulenza culturale per dare un senso alle varie iniziative e soprattutto per ricostruire la storia di questo legume che, con i suoi baccelli e grani, ha costituito la materia prima per un piatto che il doge offriva ai senatori veneti in occasione di una delle feste più importanti, quella di San Marco, patrono della Serenissima. Il ricco carnet di proposte di degustazione in agriturismi, ristoranti e trattorie dei Colli Euganei ha contemplato la scelta di menu della tradizione che hanno fatto scoprire la qualità e la versatilità dei piselli in cucina.
In una variante dei "risi e bisi" troviamo l'aggiunta di pezzettini di "oca in onto", ovvero dell'oca messa in una pignatta di coccio dove i tocchi del palmipede erano stati riposti coperti dal grasso liquefatto dalla stessa oca prima dell'inverno. Giovanni Bianco Mengotti, che fu Delegato dell'Accademia a Padova, ci ha lasciato in poche righe la ricetta antica delle tagliatelle ai piselli e prosciutto: i piselli di Baone e il prosciutto di Montagnana, entrambi belli e dolcissimi, nati per amarsi e sposarsi e per consumare le nozze su un morbido letto di pasta, fatto con la mescola.
Tra la ventina di locali che hanno aderito a "Bisi e bisi" con menu tradizionali, talvolta con qualche concessione all'innovazione, vogliamo qui segnalare la "Trattoria ai Tre Camini", situata in cima alla salita di Calaone, dove il patron Chiodarelli ha privilegiato la semplicità di piatti antichi come le ricordate tagliatelle, rigorosamente tirate al mattarello, con piselli e prosciutto d'oca e pollo ruspante in umido con pomodoro e piselli.
La piena soddisfazione per la riuscita dell'iniziativa è stata espressa dal Delegato di Eugania Pietro Fracanzani nel corso di un convegno su "Olio e piselli, presente e futuro tra tradizione, ambiente ed economia", mentre unanime è stato il ringraziamento per la consulenza storica e culturale dell'Accademia.

TIGULLIO

PALIO GASTRONOMICO A REZZOAGLIO

Animata e briosa la festa per l'assegnazione del Palio gastronomico svoltasi a Rezzoaglio (Val d'Aveto - Genova), resa ancor più vivace dal suono del "bolaco" (un recipiente metallico di antica tradizione), reso strumento monocorda, azionato da un bastone di castagno. Numerosa la presenza delle autorità locali e regionali, efficacemente collaborativa la Delegazione del Tigullio. L'evento, giunto alla seconda edizione, ha visto consolidarsi l'entusiasmo e rafforzarsi l'organizzazione. L'ente promotore (la Pro loco di Rezzoaglio) ha studiato con esito felice questo progetto per far conoscere sempre di più la Val d'Aveto e valorizzare i segreti della cucina avetana. Ha così coinvolto le comunità dei vari borghi dei due comuni valligiani, Rezzoaglio e Santo Stefano, per dare loro lustro e visibilità. La creatività progettuale si è riconosciuta nella scelta dei concorrenti: le casalinghe, vere custodi della memoria storica della cucina locale, imparata direttamente dalla mamma o dalla nonna. Si tratta di una cucina strettamente legata alla cultura contadina-pastorale che caratterizza la zona e che in larga parte ha contribuito a conservare l'ambiente. Non è raro ancora oggi incontrare mandrie di bovini (la mucca cabannina) che pascolano sui prati del fondovalle, chiusi da staccionate di legno e attraversati dall'alto corso dell'Aveto, che si apre tra salici e giunchi. Qua e là, simbolo della storia contadina, si riconoscono i resti di antichi "baschi" (fienili tipici col tettuccio mobile), si vedono abbeveratoi, casoni in pietra da lavoro, resti di mulini. Una menzione per il mulino di Gramizza, di antica matrice, tuttora funzionante per la macina delle cariossidi di grano, di mais e delle castagne secche. Se le coltivazioni di cereali, del castagno, della frutta e degli ortaggi, con recupero delle varietà locali (la patata quarantina e la farina da polenta quarantina) sono caratterizzanti, ancor più rappresentativi sono gli allevamenti di bovini ed equini. A Rezzoaglio si incontra il centro di selezione del cavallo bardigiano. Il rinomato formaggio di San Ste' del caseificio Val d'Aveto in Rezzoaglio, riconoscibile per il gusto sapido dovuto alle erbe montane, di cui si nutrono liberamente gli animali, si trova ovunque, ma assistere i produttori locali di formaggio, privilegio riservato alla Delegazione, è stato partecipare a un vero rito, perché si vedono all'opera i legni e gli attrezzi antichi.
Ritornando alla premiazione e al ruolo di "giudici del Palio" delle Accademiche Gabriella Castagnola e Carmen Breschi, la commissione di Accademici ha assaggiato in più giorni i cinquanta piatti (17 menu completi) cucinati diligentemente, preparati con maestria e competenza, il cui sapore ha fatto riemergere il ricordo di pietanze di un tempo: i cappelletti della nonna, in cui la carne di vitello macinata è profumata dalla cipolla e dall'alloro; la gallina disossata ripiena con un impasto alla ligure, servita su una fiammenghilla di fine porcellana, insieme a una parte della stessa farcia ben compattata, avvolta da un canovaccio in lino ricamato; la polenta "concia" di mais quarantino con panna, olio, noce moscata, formaggio locale; la "patunna" (castagnaccio) con salsiccia; lattughe in zuppa con crema aromatizzata con soffritto di cipolla e di funghi e arricchite da uova con maggiorana. Alla fine, dopo una non facile valutazione, il Palio è stato consegnato dal Delegato del Tigullio, David Bixio, al Borgo di Villanoce per l'equilibrio dei tre piatti, per la presenza della noce villanocina, da cui il toponimo, per il gradevole sapore del coniglio alla paesana reso appetibile dagli aromi dell'orto, per la sofficità della pasta farcita con un delicato pesto e per la gradevolezza della torta rustica in cui la crema pasticciera, le noci e le mele locali si sono aromatizzati in una soffice pasta frolla. (Gabriella Castagnola)

TREVISO

SOLSTIZIO D'ESTATE

La Delegazione ha celebrato il solstizio d'estate nel parco di casa Vendramel a Lancenigo di Villorba, ospite della Delegata Teresa Perissinotto Vendramel. Nello spirito voluto dalla pa-

drona di casa, si è trattato di una cena "campestre". Dopo una passeggiata nel parco disseminato di pregevoli opere d'arte la serata è stata culturalmente dedicata alla rievocazione del mito di Fetonte, il figlio di Apollo che, per aver osato guidare con imperizia il carro del Sole, fu fulminato da Giove. Il mito è stato rivissuto nella presentazione della nuova opera dello scultore Romano Abate denominata, appunto, "La caduta del carro di Fetonte".
La calda ospitalità di Teresa ha presentato un menu all'insegna della tradizione e della semplicità. L'antipasto prevedeva verdure cotte in agrodolce e i cosiddetti "cicheti" di mezze uova sode con la cipollina o il cetriolino. Il tutto accompagnato da Prosecco e Lancellotta, vino poco conosciuto nella zona, di colore rosso rubino intenso che si gusta pienamente in scodelline, intingendovi il pane. Nel frattempo ha completato la cottura un tenero maialino allo spiedo che è stato servito in tavola con le patate al cartoccio cotte sotto la brace e con il cavolo cappuccio. Il tutto annaffiato con Cabernet giovane e Verdiso. È seguito il carrello dei dolci, tra l'altro con una tarte Tatin strepitosa. Il vino servito per il dolce era un fresco Raboso passito. Hanno chiuso la serata le ciliegie, frutti di stagione, per completare una cena imperniata su cibo semplice e genuino.

TRENTO

FESTEGGIATI GLI ACCADEMICI ANZIANI

Una serata davvero particolare ha contraddistinto la cerimonia della consegna, ad alcuni Accademici, del distintivo che attesta la loro fedeltà all'Accademia. Ne sono stati insigniti tre "fondatori": Lamberto Cesarini Sforza, Pierfranco Donati, Francesco Pompeati. A questi si sono uniti Mario Basile, Vittorio Falzolgher, Lino Furlani, che fanno parte dell'Accademia da venticinque o trent'anni. Si è trattato di una serata speciale non solo per la simpatica manifestazione nel ricordo degli esordi conviviali, ma anche perché ha avuto luogo nella signorile dimora storica di uno dei premiati.
Casa Donati a Mezzocorona ha ospitato, in un piacevole e originale "amarcord", un alto numero di Accademici accompagnati dalle signore. Ha fatto corollario al convito la presentazione di un fascicoletto con i verbali delle prime riunioni conviviali, accuratamente stesi da attenti e solerti partecipanti e ora altrettanto accuratamente ritrovati e riordinati.
La serata avrebbe dovuto avere inizio nel bel giardino di casa Donati, ma un'insistente pioggia ha costretto tutti a rifugiarsi nei salotti all'interno. Il disappunto veniva però ampiamente compensato dall'atmosfera calda e amichevole che subito si instaurava fra i presenti e anche (bisogna ammetterlo) dall'eccellente prosciutto di Parma - ventiquattro mesi - che accompagnava il Trento Doc Rotari riserva brut 2004, servito come aperitivo. Faceva seguito la cena predisposta e condotta con un servizio di alto livello dalla brigata dello chef Paolo Dolzan del ristorante "Per Bacco" di Mezzolombardo, che in segno di amicizia verso i signori Donati e Hauser per l'occasione decideva di tener chiuso il suo locale. Molto apprezzate le vivande in tavola con un ritmo che non impediva il piacevole conversare fra commensali, anzi consentiva il sorgere o il consolidarsi di gradevoli amicizie. Accompagnavano i vari piatti vini di alta qualità, appartenenti alla tradizione trentina dell'azienda agricola Marco Donati, come il Trentino Doc Nosiola 2009 e il Teroldego rotaliano Doc "Sangue di Drago" 2007, che deve il nome a una leggenda locale rievocata dal festeggiato Pierfranco. Faceva eccezione alla regola di utilizzare prodotti del territorio, o curati dai proprietari, il vino di chiusura. Si trattava di un ottimo Passito di Pantelleria del 2006. (Mario Basile)

LA DELEGAZIONE DI FERRARA A VICENZA PER CELEBRARE IL 35° ANNIVERSARIO

Per ricordare i 35 anni di vita della Delegazione, gli Accademici di Ferrara hanno voluto rincontrarsi con gli Accademici di Vicenza che ne avevano sponsorizzato la nascita. Un ritorno alle origini ricco di ricordi, di amicizie e di progetti per il futuro. L'organizzazione della giornata, curata dai due Delegati, è stata apprezzata da tutti i numerosi Accademici. La riunione conviviale celebrativa si è svolta presso il ristorante "Da Remo" e nel suo corso sono stati conferiti i distintivi per i 35 e i 25 anni di appartenenza ad Accademici delle due Delegazioni. Ma non è stato solo l'ottimo menu proposto con varie ricette della tradizione del baccalà a rendere particolarmente gradita la giornata a Vicenza. Infatti, ad accrescere l'interesse culturale ha contribuito l'organizzazione di un interessantissimo percorso, accompagnati dalla sapiente guida dell'Accademico Fernando Rigon il quale, con straordinario talento, ha saputo condurre gli Accademici a visitare la villa palladiana "La Rotonda" e il Teatro olimpico. Il connubio gastronomico fra la tradizione del baccalà e quella del pane ferrarese è stato l'occasione per rinsaldare i legami di amicizia fra le due Delegazioni che, a conclusione della giornata, fortunatamente non piovosa, si sono impegnate a ritrovarsi a Ferrara per ricambiare l'ospitalità degli amici vicentini rinsaldando ancor più l'antica amicizia. (Francesco Montagnese).

SVIZZERA ITALIANA

CON I VINI DEL CANTON TICINO

Grande successo ha avuto la serata organizzata dall'Accademia con il Lions club Ceresio, svoltasi presso le ex Cantine Lucchini di Pregassona. Il Delegato Paolo Grandi e il presidente del Lions, l'Accademico Giancarlo Bernasconi, hanno voluto riunire i loro rispettivi associati per un dibattito gastronomico in questa cantina nata per volontà di Nicola Pagnamenta, ideatore della prima realtà ticinese che racchiude la quasi totalità del panorama vitivinicolo del cantone. L'enoteca è situata all'interno dell'edificio storico nell'antico nucleo abitativo di Pregassona, con una superficie espositiva di 150 mq, e ospita la più

vasta scelta di vini del Canton Ticino, circa 300 etichette di una novantina di aziende vinicole del territorio. Un solido punto di riferimento per tutte le aziende vinicole che vogliano utilizzare gli spazi delle storiche cantine per promuovere i loro prodotti sul mercato. La serata è iniziata con una degustazione di vini commentati da Gino Fontana. È seguito il menu proposto da Key Events di Nicola Pagnamenta: finger food sfiziosi e aspic di Negroni e Franzini, scaloppa di foie gras su letto di indivia al Porto, risottino alle fragole e Champagne, filetto di maiale in camicia di lardo nostrano con vellutata di Merlot e verdurine di primavera, formaggi di Sonvico (Rezzonico) abbinati a gelatine di vino, creme ghiacciate e i loro liquori. I vini: Granito 2007 Agriloro, Pinot nero 2008 Terreni alla Maggia, Riserva di Bacco 2008 Valsangiacomo. Per terminare caffè Chicco d'Oro commentato da Valerio Cimiotti, direttore marketing della ditta di Balerna. (Simona Rossi)

SIRACUSA

INCONTRO CON GLI ACCADEMICI DI MADRID

In occasione dell'incontro ufficiale con la Delegazione di Madrid, la Delegazione di Siracusa ha organizzato una escursione dall'antica "insula" di Ortigia, Castel Maniace, Fonte Aretusa, al Museo archeologico "Paolo Orsi" guidati dalla direttrice Concetta Ciurcina. Gli ospiti hanno potuto assistere al Teatro greco alle rappresentazioni classiche. Erano numerosi gli Accademici e fra questi: Anna Maria Dell'Osso, moglie del grande Pino (Presidente dell'Accademia 2001-2008), Maurizia e Benito Fiore, Vice-Presidente dell'Accademia, gli Accademici Cettina Princi Lupini, Giuseppe Di Lenardo con la consorte Mariella, Luigi Marini con Gabriella, Mario Ursino con la signora Rosetta, Paolo Bertani con la signora Isabella, Cettina Voza con il consorte Giuseppe, il Delegato di Santiago del Cile Tiberio Dall'Olio con la signora Maria Antonia, il Delegato di Madrid Maurizio Di Ubaldo con la consorte Nella, il Delegato onorario di Madrid Riccardo Ehrman con la signora Margherita, il Delegato di Cuneo Franco Milli con la signora Gigliola, la Delegata di Caltagirone Gaetana Bartoli Gravina, il Delegato di Ragusa Francesco Milazzo con la signora Marianna, la Delegata di Caltanissetta Cinzia Militello di Castagna, il Delegato di Ragusa Carlo Ottaviano con la signora Annamaria, l'ex Delegato di Pordenone Pierluigi Brunetta con la signora Rina e poi Accademici e amici dall'Australia, dalla Cina, dal Cile, dal Brasile, dall'Inghilterra, dalla Scozia e dall'Italia. Siracusa non è celebre soltanto per la sua storia, per l'arte e per la bellezza del suo mare ma anche per i piatti tipici soprattutto a base di pesce: tonno, pesce spada, ricciola, pesce sciabola, dentice, sarago, alice e anche crostacei e frutti di mare che hanno incantato il palato dei visitatori, unitamente ai vini autoctoni, rossi quali il Nero d'Avola, l'Eloro, il Sirah, il Pachino ecc., e i bianchi Inzolia, Chardonnay, Grecanico, oltre che il pregiato Moscato di Siracusa; non sono mancati i dolci tipici quali la cassata, le paste di mandorla di Avola e le deliziose granite di mandorla, di fragola di Cassibile e di limone femminello di Siracusa ecc. e i gelati. Il cannolo, antica specialità dolciaria che ha contribuito a rendere mitica la Sicilia, ha avuto un suo momento speciale: lo chef Francesco Ingrassia di "Villa Politi" ha presentato la realizzazione della ricetta dal vivo di questo dolce partendo dalla materia prima di base; ha fatto seguito, quindi, la golosa degustazione. Altro momento scenografico la realizzazione alla lampada del dessert "Sogno di Afrodite" da parte dello staff del maître Sergio Manenti. Gli ospiti hanno potuto gustare anche molte altre tipicità (arancina, caponata, parmigiana, peperonata, frittata) realizzate esclusivamente con prodotti del territorio, suggestioni e prelibatezze che completano il messaggio culturale di Siracusa e dei suoi dintorni e che attualizzano la missione accademica. (Angelo Tamburini)

PORDENONE

IL TARTUFO FRIULANO

Prosegue l'impegno della Delegazione di Pordenone per far conoscere, e valorizzare, il tartufo friulano, cammino intrapreso, in collaborazione con il Gruppo storico friulano di cercatori e coltivatori, quando la Delegazione dedicò una serata speciale alla degustazione del tartufo, affidando alle mani esperte di Ermes Baron Toaldo, chef del ristorante "Moderno" di Pordenone, la realizzazione di alcuni piatti (un carpaccio di branzino al nero pregiato, un risotto al bianco pregiato e una chateaubriand con salsa bearnaise e bianco pregiato) utilizzando il prezioso tubero raccolto nella zona. Nel corso della serata un gruppo di esperti cercatori aveva presentato una serie di immagini per illustrare metodi di ricerca e caratteristiche fisiche e organolettiche delle varie specie di tartufi presenti in regione, con il fondamentale apporto della competenza ed esperienza del micologo Alfredo Pergolini.
Dedicato il consueto convivio d'estate al *Tuber aestivum*, il tartufo meglio noto come "scorzone". Renato Marescutti, capofila dei coltivatori della Destra Tagliamento, ha organizzato per gli Accademici una caccia al prezioso tubero nelle tartufaie che cura da decenni. Partenza dall'agriturismo "Sasso d'Oro" gestito dalla figlia Patrizia. Kira e Teo, i cani addestrati protagonisti della cerca, hanno dimostrato le loro capacità. Esperienza emozionante vedere il rapporto tra cercatore e cane con l'obiettivo di individuare, il cane, e dissotterrare, il tartufaio, l'oggetto che li accomuna. Emozione condivisa ancor più dalle signore Accademiche, o consorti di Accademici, chiamate a completare il piccolo scavo necessario a estrarre dalla terra e presentare il tartufo. L'evento si è poi concluso al ristorante "Corte Morea" di Lestans per degustare il frutto della raccolta. Marescutti, a prologo della cena, ha illustrato, con l'ausilio di diapositive, le caratteristiche e le proprietà dei terreni ove prospera l'oggetto della caccia. Di forma quasi sferica, in ogni caso solitamente globosa, ha il peridio (scorza) nero con piccole escrescenze piramidali striate, molto ben visibili. La polpa (gleba) ha colore nocciola più o meno intenso ed è caratterizzata da molteplici venature biancastre. Raggiunge pezzature anche abbastanza importanti, le dimensioni di una mela, per avere un campione di paragone noto a tutti. È, tra i tartufi eduli, una delle specie più diffuse e, sul campo, si può trovare da inizio estate fino a metà autunno. Anche le quantità rinvenibili sono senza dubbio apprezzabili, cercando sotto querce, noccioli, pioppi, faggi e pini. Ha un profumo delicato, con sentore di terra, ma con preziose note di fungo, gradevole e aromatico. Vista la relativa frequenza di rinvenimento, non raggiunge mai i prezzi del più pregiato *Tuber melanosporum*. Il Delegato Stefano Zanolin ha salutato, tra gli ospiti, il sindaco di Sequals,

Enrico Odorico, il rappresentante regionale del Turismo a Pordenone, Maurizio Tomasi, e il presidente dell'associazione "Amatori tartufo" di Muzzana, Gianfranco Del Piccolo. (Giorgio Viel)

LODI

LE CERAMICHE STORICHE

La Delegazione di Lodi si è ritrovata per una serata in omaggio alla Vecchia Lodi, il nome con cui oggi sono note le famose ceramiche lodigiane del Settecento. Altro motivo di interesse, e di uno scherzoso accostamento con le nostre "vecchie glorie", è stato la consegna dei distintivi d'oro e d'argento ai sette Accademici che rappresentano la storia della Delegazione, che due anni fa ha festeggiato il suo cinquantesimo anniversario. Tornando al tema delle ceramiche, questo è stato illustrato dal dott. Felice Ferrari, uno dei massimi esperti cittadini, con molte belle immagini di preziosi pezzi, alcuni provenienti da collezioni di Accademici, a riprova del fatto che l'interesse per il bello e il buono si accompagnano in maniera naturale. L'intervento è stato anche motivo di riflessione sull'importanza che da sempre è stata attribuita ai recipienti utilizzati per presentare i cibi in tavola. Le ceramiche lodigiane, con l'originalità delle forme, il loro eccezionale cromatismo e la delicatezza dei decori, rappresentavano delle vere opere d'arte, utilizzate sia sulle tavole delle principali case reali, che nelle nostre cascine, dove non era difficile trovarle ancora in uso fino ad alcuni decenni fa. Sono così state passate rapidamente in rassegna le varie scuole dell'epoca, che vedevano nelle fabbriche di Lodi un concentrato di creatività e capacità tecniche e che hanno avuto le massime espressioni nelle famiglie dei Coppellotti, Rossetti, Dossena e Ferretti, quest'ultimo responsabile dell'introduzione a Lodi nella seconda metà del Settecento della tecnica a "piccolo fuoco", che ha permesso lo sviluppo di quei delicati motivi floreali, che ancora oggi identificano le ceramiche lodigiane. Una tavola preziosamente decorata con pezzi forniti dal ceramista Pisati e un menu che ha saputo ben interpretare alcune tipicità del nostro territorio, sono stati gli altri elementi che, uniti al piacere della convivialità, hanno contribuito al successo di questa serata. (Federico Malsano)

PARIGI

VISITA A FERRARA

Gli Accademici della capitale francese sono è stati gentilmente invitati dalle Delegazioni di Cento e di Ferrara per una visita amichevole alla scoperta degli inestimabili tesori artistici di queste storiche città estensi che sarà altresì occasione di reciproca conoscenza e di scambio fra le tre Delegazioni. Questa simpatica iniziativa nasce da un suggerimento dell'Accademico centese Gian Paolo Battaglia, della Delegazione di Parigi, e della signora Mattea Battaglia. Un'attenzione particolare sarà riservata alle tradizioni gastronomiche e cucinarie di queste ricche e fertili terre proposte dalla trattoria "La Rosa", dal ristorante "La Provvidenza", dalla trattoria "La Colomba" e che la scrittrice Giuliana Berengan ha illustrato e commentato per un miglior approccio dei partecipanti allo spirito e alla cultura cento-ferraresi. Momento di particolare rilievo la serata per la quale il castello sarà riservato agli Accademici, che potranno assistere a un concerto di musica rinascimentale proposta dal "Coro polifonico San Gregorio Magno" di Ferrara con musiche composte ed eseguite nelle corti rinascimentali d'Europa, attingendo ai diversi tipi di madrigali, tra lo scherzo, il convivio, il ballo e... i sospiri d'amore. Una sorte di invito alla corte dei duchi d'Este. (Luisa Branlard Polto)

A NAPOLI DIFESA DELLA MOZZARELLA E PREMIO "BERTI" A PETRONIO PETRONE

Dopo lo scandalo della mozzarella blu prodotta in Germania il Delegato di Napoli Leonardo Bianchi ha organizzato un dibattito sulla difesa della mozzarella di bufala campana, tra i prodotti più importanti della nostra regione, esportata in tutto il mondo. Dopo l'introduzione del Delegato, ha preso la parola l'Accademico Vito Amendolara, che ha svolto una relazione estremamente interessante cui ha fatto seguito l'intervento appassionato dell'Accademico onorario Alfredo Diana, già ministro dell'Agricoltura, autore tra l'altro del decreto legge sulla mozzarella di bufala campana e sulle regole che hanno incentivato il numero delle bufale nel nostro Paese, dove purtroppo stavano scomparendo. Non si può tacere che lo chef Rosiello ha realizzato una cena di altissima qualità e strettamente legata alla tradizione del territorio, concordata qualche giorno prima con il nostro Delegato. Tutte le pietanze erano di grandissima qualità e freschezza. Infine Leonardo Bianchi, alla presenza dell'Accademico Alfredo Pelle, segretario del Centro Studi "Franco Marenghi", ha consegnato all'Accademico Petronio Petrone il premio "Berti", racchiuso in una splendida cornice di arte sorrentina, dopo il successo avuto al premio "Bancarella" e per la feconda collaborazione a "Civiltà della Tavola". Insomma una splendida serata accademica dove cultura, difesa dei prodotti del territorio e valorizzazione della nostra Associazione hanno segnato intorno ai nostri oratori un grande successo e un prolungato applauso.

LIVORNO

CONCORSO "CARLO LULLI"

Nella suggestiva cornice collinare di Loti Pandoiano della frazione di Parrana San Giusto, nel comune di Collesalvetti, si è svolta la 16ª edizione del concorso enogastronomico "Carlo Lulli", organizzato dal locale Circolo ricreativo e dal suo presidente, l'Accademico Furio Manetti, già direttore de "Il Tirreno".
Ha vinto il primo premio la coppia Giovanna e Matteo Puccini con paccheri in crosta con salsa ubriaca, cui era abbinato un Greco di Tufo annata 2009. Il premio per la migliore presentazione è andato alla coppia Antonella Bagnoli e Valter Frassineti, che hanno

TRENTENNALE DELLA DELEGAZIONE DELLA SUISSE ROMANDE

La Delegazione della Suisse Romande ha celebrato i trent'anni della sua costituzione con la partecipazione del Presidente dell'Accademia Giovanni Ballarini. La riunione conviviale ha avuto luogo in un quadro particolarmente suggestivo, le cantine medievali del castello di Coppet, dimora storica di Madame de Staël, oggi ancora di proprietà dei suoi discendenti.
Oltre al Presidente Ballarini erano presenti i Delegati di Zurigo (Maria Elisabetta Odermatt Capei), di Losanna Vennes (Dominique Bellomo), del Lemano (Emilio Castelbolognesi) e alcuni Accademici delle varie Delegazioni svizzere riuniti in una piacevole atmosfera di grande convivialità.
Il Delegato della Suisse Romande, Giulio Alby, nel suo discorso di benvenuto, ha tracciato la storia della Delegazione, la prima nel territorio della Svizzera francese delle quattro attualmente esistenti, risalendo alla sua nascita avvenuta per iniziativa di alcuni amici patrocinati dalla Delegazione di Ferrara, tra i quali l'Accademico Victor Dana. Il Delegato non ha mancato quindi di sottolineare le gravi problematiche che la Delegazione si trova ad affrontare nel promuovere, anche in questo Paese, la cultura della cucina italiana, problematiche già presenti fin dall'inizio della sua attività ma oggi aggravate a causa di un processo di globalizzazione che tocca anche il mondo della ristorazione. Il Presidente Ballarini, nel suo intervento conclusivo, ha ripreso tali temi da lui ben conosciuti invitando tutti i presenti a non cedere e proseguire la battaglia per difendere la nostra cucina con impegno, attenzione e sensibilità.
Un accenno al menu è doveroso anche perché affidato a uno dei rari catering italiani presenti sul territorio, quello di Mario Ventura di Losanna. Dopo l'aperitivo, particolarmente variegato e inventivo, accompagnato da un bianco Riserva del Castello di Coppet offerto dall'Accademico Baldino, curatore del castello di Coppet, e un antipasto di raffinato carpaccio, sono stati serviti lasagnette di primavera con pisellini e prosciutto, petto di faraona alla crema di salvia con patatine al forno e spinaci al vapore con pinoli. Come dolce un ananas caramellizzato al maraschino con sorbetto al limone. Due soli vini ma di gran nome hanno accompagnato le vivande: il Pomino bianco Frescobaldi 2009 e il Barbera d'Alba superiore 2007 Cordero di Montezemolo. Passato, presente e futuro hanno permeato lo spirito di questa memorabile riunione conviviale del trentennale.

servito gnocchetti al pesto di mare, abbinati al vino Santomato, un Sauvignon della Fattoria Montellori. Il premio per il miglior piatto è stato assegnato alla coppia Rita Zavagli e Marta Falsini per i girasoli e ciliegie, accompagnati da una Vernaccia di San Gimignano. Il premio per il migliore abbinamento di vino è andato alla coppia Mario Albano e Mario Gastaldin, che hanno presentato un piatto povero, bocconcini di mare all'uccelletto, con un Est! Est!! Est!!! di Montefiascone. Dopo le premiazioni i numerosi presenti si sono riuniti per la classica cena preparata con la consueta cura dalle signore del Circolo. La giuria era composta da Lorenzo Bacci, sindaco di Collesalvetti, presidente, Donatella Fantozzi, assessore alla Cultura, Marisa Lulli, vedova di Carlo, Domenico Capua, Accademico di Livorno in rappresentanza del Delegato Sergio Gristina, Marco Solimano, presidente provinciale dell'Arci-Nova, Gianfranco Grossi, giornalista, e Mauro Gigliotti. (Gianfranco Porrà)

BRUXELLES

A SCUOLA DI CUCINA

La Delegazione di Bruxelles ha organizzato, come ultimo incontro prima della fine dell'anno accademico e delle vacanze estive, una cena un po' diversa dal solito presso "Mmmmh!", uno spazio polifunzionale di grande successo a Bruxelles che commercializza attrezzature, utensili, prodotti e ingredienti cucinari che permettono di effettuare preparazioni gastronomiche delle varie cucine del mondo. Il locale è anche particolarmente attivo nell'organizzazione di corsi di cucina, enologia, pasticceria, ed è attrezzato per permettere a diversi gruppi di persone di cucinare contemporaneamente. Organizza inoltre visite di cuochi famosi, anche italiani (Pierangelini, per esempio), che fanno lezioni di cucina. I due titolari, Sergio Moschini e Carlo De Pascale, con solide esperienze nella ristorazione anche se di formazione cucinaria francese, propongono una quantità ragguardevole di prodotti italiani di nicchia ad alto livello qualitativo nonché corsi di cucina italiana per il pubblico cosmopolita della multiculturale capitale d'Europa. Anche se formatosi alla cultura gastronomica transalpina, di cui afferma la superiorità su quella italiana specie nella codificazione cucinaria, De Pascale ha organizzato una serata in cui gli Accademici potessero cimentarsi in cucina, sotto la sua guida, nella preparazione di un menu italiano, utilizzando gli ingredienti forniti dal locale. L'iniziativa ha visto la partecipazione di una ventina di Accademici e ospiti. Dopo essere stati accolti con il Prosecco e un drink a base di Aperol e Campari accompagnati da tarallucci pugliesi, tocchetti di formaggio tipo provolone e fettine di salame, i partecipanti hanno preparato, seguendo le istruzioni dello chef, e successivamente gustato nel corso della cena, il seguente menu: tempura di fiori di zucca con la loro zucchina, tagliatelle fresche all'uovo preparate con farina di grano duro "Senatore Cappelli" al lardo e pomodorini freschi, carré di maiale al forno, al sale grosso e semi di finocchio, purè di patate all'olio d'oliva, asparagi al burro e parmigiano, gelato di vaniglia con amarene. Sono stati serviti i vini "Frizzante" Costadila, Serre di Campea Igt; "I Masieri" Angiolino Maule, Gambellara - Igt bianco 2008; "Poggialupi" Fattoria Rodano, Castelli-

na in Chianti - Igt rosso 2009. A parte le tagliatelle, preparate esclusivamente con tuorli d'uovo senza aggiunta di acqua, che sono risultate forse troppo spesse e avrebbero dovuto sicuramente cuocere ancora per alcuni minuti, il risultato degli sforzi cucinari dei partecipanti ha lasciato tutti soddisfatti dell'iniziativa, tanto che ci si è ripromessi di ripeterla altrove in avvenire. Il prezzo (70 euro), tuttavia, è stato ritenuto elevato dai partecipanti, tenuto conto del costo limitato degli ingredienti e della preparazione effettuata dagli Accademici. È stata comunque una serata allegra e simpatica, che ha fornito agli Accademici l'occasione di confrontarsi con un'attività creativa svolta in compagnia e che offre spunti interessanti di sviluppi futuri. (Tanino Dicorrado)

BOLOGNA E MANTOVA

ECCELLENZE CULTURALI

La Delegazione di Bologna ogni anno organizza un viaggio di cultura gastronomica fuori sede. Nel 2009, in collaborazione con la Delegazione di Reggio Emilia, vennero visitati i territori che un tempo furono di Matilde di Canossa e in particolare l'abbazia di Marola, nella quale venne scritta 800 anni orsono la pergamena che per la prima volta fa riferimento esplicito a un "formadio dei monaci", progenitore dell'attuale parmigiano reggiano.
Il 12 giugno scorso la Delegazione, su idea e con il coordinamento dell'Accademico Cesare Genovesi, ha visitato il territorio mantovano in collaborazione con la Delegazione di Mantova. Nel capoluogo la prima tappa è stata l'Accademia nazionale virgiliana per visitare il celebre Teatro scientifico, il più compiuto esempio di architettura teatrale rococò, realizzato da Antonio Galli Bibiena. È seguito il trasferimento allo storico palazzo dei conti d'Arco, con gli originali arredi da cucina e il cinquecentesco salone dello Zodiaco del Falconetto; la visita è stata guidata dall'Accademico mantovano Italo Scaietta.
L'arrivo alle "Grazie di Curtatone" è coinciso con l'incontro conviviale con gli Accademici mantovani, guidato dal Delegato di Bologna Umberto Cavezzali e dalla Vice-Delegata Emanuela Pajello; nella locanda delle "Grazie" molto apprezzato il menu tipico con i tortelli di zucca, il riso alla pilota, il pollo alla Stefani e altri piatti abbinati al Lambrusco mantovano e, per i dolci locali, a un Passito interessante.
Visitato il santuario, gli Accademici bolognesi hanno attraversato, su un barcone messo a disposizione dai barcaioli del Mincio, un affascinante tratto di fiume lungo un percorso fluviale tra le ninfee alla scoperta di una grandiosa riserva naturale. Intrapreso il viaggio di ritorno, i partecipanti hanno fatto sosta a Serravalle a Po per visitare l'azienda agricola Loghino 6 Piane nella quale i titolari Angela e Leonardo hanno mostrato l'antica tecnica di produzione della mostarda di frutta e le sue specificità rispetto a quelle dei territori limitrofi.

ASTI

ALL'ASSEDIO DI CANELLI

Anche quest'anno, una rappresentanza di Accademici si è recata a Canelli per ottemperare al compito di giurati. Per due giorni ci siamo immersi in un'atmosfera secentesca col fiero soprannome di Compagnia di Sant'Onorato o della Provisione e con l'arduo compito di vigilare sul rispetto dei canoni imposti sia nella qualità delle ricette che nell'allestimento scenografico. Quindi al bando bottiglie di plastica e similari e cibi che all'epoca non facevano ancora parte della gastronomia locale. Mentre fuori infuriava l'assedio, abbiamo trovato ristoro in osterie dove servivano i "menu dell'assediato" e abbiamo gustato piatti dai nomi desueti e suggestivi quali "gattafura" e "putifarra" con caraffe di vino "puro et perfecto"; mentre camminando fra scene di combattimenti o bozzetti di vita quotidiana abbiamo assaggiato quelli che ora si chiamerebbero "cibi di strada", anch'essi dai nomi stimolanti quali "brossa", "accomodata", "morselletti d'amandole" o "paslache". Nostro compagno d'avventura è stato anche quest'anno il "picciuolo", che altro non è che una brocchetta in terraglia da portare legata al collo e in cui osti e tavernieri versavano il vino. La storia racconta che vinsero i canellesi, ma anche quest'anno è stato il trionfo del buon cibo e del buon vino. A supportare le "forze" astigiane Ettore Borello ed Eugenio Clivio, Accademici di Monaco di Baviera, e Cristiano Pelizzi, Accademico di Ciriè.

ASTI

GITA GASTRO-CULTURALE IN FRIULI

Quest'anno abbiamo scelto il Friuli come meta della nostra gita sociale per due motivi: primo la bellezza del territorio e la bontà di cibi e vini, secondo l'amicizia e l'ospitalità degli Accademici del posto. E non siamo rimasti delusi.
Primo stop a Treviso con breve passeggiata per la città e pranzo all'ottimo ristorante "Le Beccherie" (memorabile la faraona con salsa "pearà"!). All'arrivo a Udine abbiamo trovato ad attenderci il Delegato Renzo Mattioni che ci ha presi in consegna e non ci ha più abbandonati per tutta la durata del soggiorno. La breve visita della città è stata veramente piacevole e ci ha permesso di apprezzare realtà che altrimenti ci sarebbero sfuggite ed è terminata con un ricco Spritz, l'aperitivo del posto. Un'ottima cena in albergo e poi, l'indomani, una giornata impegnativa: visita di un prosciuttificio a San Daniele con pranzo annesso, breve passeggiata in paese, trasferimento a Cividale con visita di musei e chiese. Alla sera ottima cena friulana alla "Tavernetta" dove abbiamo gustato il fricchetto con patate, l'orzotto con asparagi e radicchio di Mont, lo stinco affumicato di San Daniele. L'indomani partenza per Trieste dove ci attendeva l'Accademica Maria Giovanna Lizzul, grande organizzatrice e grande amica che ci ha permesso di alloggiare nello splendido hotel "Savoy". Dopo aver consegnato un omaggio alle signore, ci ha condotti da "Suban", locale storico, custode delle tradizioni gastronomiche mitteleuropee, per gustare la cucina triestina verace ("palacinca", "jota", "chifel").
Ed è stato un grande momento gastronomico. Prima di cena visita a San Giusto e al limitrofo museo, e un immancabile aperitivo al "Caffè degli Specchi". Cena di pesce nell'elegante ristorante dell'hotel con Maria Giovanna, suo marito e l'Accademica Mara Rondi. Bicchiere della staffa all'"Harrys" e meritato riposo! L'indomani visita al suggestivo castello di Miramare e, sulla strada del ritorno, una doverosa sosta al Sacrario di Redipuglia. La gita è stato un successo, che non sarebbe stato tale se non avessimo avuto l'assistenza di due Accademici eccezionali come Renzo e Maria Giovanna. Quindi bilancio altamente positivo, perché siamo riusciti a ottemperare al nostro scopo, ossia abbinare cultura e gastronomia.

ALTO VICENTINO

SULLE PICCOLE DOLOMITI

La Consulta della Delegazione, su proposta del Delegato, ha ritenuto di festeggiare l'arrivo dell'estate in modo inconsueto, ovvero portandosi in montagna, ed effettuare una riunione conviviale con prodotti tipici del territorio montano. Il Simposiarca Piero Rasia ha predisposto un buon menu nel rifugio "Piccole Dolomiti Alla Guardia" in quel di Recoaro Terme e prima della cena ha illustrato la storia del locale e i vari piatti con l'abbinamento ai vini. A tavola si è passati all'antipasto, costituito da una porzione di polenta con farina macinata grezza, abbinata a del formaggio fuso e dei funghi porcini, e da una porzione di polenta "brustolà" (abbrustolita) con della sopressa locale. Come primo piatto si è iniziato con dei gnocchi alla fioretta, un prodotto De.Co del comune di Recoaro, un piatto nato agli inizi del XX secolo: i pastori lo preparavano con prodotti derivati dal siero del latte. Le dosi per 4 persone sono: 1/2 litro di fioretta; 250 grammi circa di farina 0; 3 uova; gr. 100 di burro; 15 foglie di salvia; parmigiano abbondante o vezzena stagionato, meglio ancora se si riesce a trovare della ricotta affumicata di malga; sale e pepe. A seguire sono stati proposti gli gnocchi di patate con i "gratacrauti", ovvero degli spinaci selvatici noti come Buon Enrico. Sono più ricchi di ferro degli spinaci, per cui vanno bolliti in acqua abbondante e consumato moderatamente. Ottimo anche il secondo, una tosella (formaggio) scaldata in tegame con contorno di tegoline (fagiolini) con ricotta affumicata grattugiata al momento che ha dato quel sapore di fumé tipico delle malghe di montagna. In abbinamento al piatto un vino dell'azienda agricola Masari di Valdagno, il San Martino.
Per finire è stata servita per dessert una crostata fatta in casa con la marmellata di albicocche e una meringa alle noci realizzata con prodotti naturali. A fine serata, i titolari, Giovanna e Adone Vagheggi, hanno ricevuto i complimenti degli Accademici per la buona riuscita della serata, ricevendo fra l'altro anche il guidoncino dell'Accademia che oggi fa bella mostra all'interno del locale. (Renzo Ricci)

BOLOGNA DEI BENTIVOGLIO

NELL'ANTICA TRATTORIA

La bolognesità, invisibile filo che lega e unisce ogni petroniano alla sua città, alla sua cultura e civiltà, ai suoi portici, al suo buon vivere, e non ultima, alla sua cucina e ai suoi piatti, è la molla che ci spinge a testimoniare quanto sia importante, e fondamentale, per il nostro vivere quotidiano, conoscere e apprezzare le nostre origini, le nostre più profonde radici e tutto ciò che ci è pervenuto dal passato. Nel più classico profumo e sapore della tradizione della cucina bolognese, per onorare i suoi famosi piatti, la Delegazione di Bologna dei Bentivoglio si è ritrovata in una delle trattorie di più lunga attività, ancora presenti in città: l'"Antica Trattoria Da Romano", noto locale, da sempre ubicato a due passi dalla Stazione centrale, coadiuvato dai più stretti familiari, da più di cinquant'anni è gestito interrottamente da Romano Fregna, in sala c'è un figlio, mentre a guidare la batteria di cucina c'è la figlia Fabia, la quale ha preparato e proposto un ricco menu tutto di piatti legati strettamente alla tradizione e alla tipicità bolognese. Innanzi tutto c'è da dire che in questa occasione gli Accademici e loro ospiti si sono superati - davanti alla bontà, genuinità e rigoroso rispetto dei canoni delle tipiche e tradizionali ricette, a cominciare dalla sfoglia usata per confezionare i primi piatti, impastata e poi tirata con il matterello a mano

INAUGURATA IN AUSTRALIA LA DELEGAZIONE DI BRISBANE

Grande successo per la serata organizzata in occasione dell'inaugurazione della nuova Delegazione australiana dell'Accademia in Brisbane, che ha suscitato grande interesse ed è stata inserita nell'ambito della "Settimana italiana" - (Italian Week) -, evento in cui vengono trattati temi propri della gastronomia italiana. Tale festival rappresenta un evento fortemente voluto dal governo italiano e, con la collaborazione del Consolato d'Italia in Brisbane, è giunto ormai con crescente successo al suo quarto anno di realizzazione. L'inserimento della cena accademica in tale contesto è stato una scelta finalizzata a dare una maggiore visibilità all'Accademia stessa.
La serata è stata allietata dall'immancabile intrattenimento di alcuni apprezzatissimi e graditi ospiti giunti a Brisbane per l'occasione. Tra questi Patrizio Buanne, cantante e musicista ammirato in tutto il mondo. Sono intervenuti anche Lisa Hunt (nota anche per essere stata la vocalist di Zucchero); Natalie Gauci, vincitrice del format televisivo "Australian idol" nel 2007, Roberto Nobilia che ha firmato la sigla della "Settimana italiana" e Veronica Tornabene vincitrice, insieme al marito Shadi Abraham, del programma televisivo di cucina su Canale 7 "My kitchen rules". Per celebrare l'evento la Delegazione ha scelto l'elegante e accogliente ristorante "Gusto da Gianni", storico e caratteristico locale. Non sono mancati discorsi di apertura tra i quali quello tenuto dal console d'Italia per il Queensland e Northern Territory, Francesco Capecchi, il quale ha parlato in nome e per conto del Presidente dell'Accademia, Giovanni Ballarini, che ha inviato un messaggio augurale. Ha poi preso la parola l'onorevole commendatore Santo Santoro che ha intrattenuto gli ospiti con un interessante discorso. Infine il Delegato Alessandro Sorbello, promotore della Delegazione, ha ufficializzato l'ingresso degli Accademici consegnando i doni inviati dal Presidente Ballarini.
Si è trattato di una serata speciale anche per la cucina raffinata in grado di suggerire differenti gusti e sapori e che è riuscita a trasportare i presenti in un'accogliente atmosfera italiana.

- nel complimentarsi con gli organizzatori e i realizzatori, tributando un caloroso applauso a Romano e alla sua squadra, quando alla fine della serata, chiamati in sala, hanno ricevuto come ricordo della serata dal Delegato il piatto dell'Accademia. Il menu servito (accompagnato da Trebbiano Poggio Fellina e Sangiovese superiore del Podere Casigliano della Cantina Celli di Bertinoro) era così composto: una tazza di tortellini in brodo, seguita dai ravioli montanari ai funghi, e dalle immancabili tagliatelle alla bolognese; poi punta di vitella alla Garisenda con patate al forno, parmigiana di melanzane bianche e zucchine ripiene. Come dessert torta di riso e zuppa inglese. La perizia e la cura nella preparazione dei piatti sono state di notevole e alta qualità. Durante la serata il dott. Sante Galli ha intrattenuto i presenti parlando sullo stuzzicante e intrigante tema: "Cibo ed Eros". (Tito Trombacco)

REGGIO EMILIA

CUCINA E FILOSOFIA

Nelle serate del mese di luglio, organizzata dalla locale sezione della Federesercenti, si è svolta la rassegna culturale "Un assaggio reggiano: scrittori che presentano libri e libri che presentano scrittori", consistente in appuntamenti presso osterie, trattorie o caffetterie del centro cittadino durante i quali autori di varie discipline incontrano esperti e cultori del settore. Nella serata in cui veniva presentato il libro di ricette di Marzia Lodi, "Cucina e filosofia", a sostenere il colloquio con l'autrice sono stati invitati l'Accademico reggiano Albino Ivardi Ganapini, presidente di "Alma" (scuola internazionale di cucina italiana di Colorno) e il Delegato Cesare Corradini. Il libro riporta 73 ricette inedite, con un significato culturale più ampio e una particolare finalità educativa abbinandole con brevi poesie, una per ogni ricetta, dando un senso ai versi riportati.
Senza togliere interesse per le ricette, tutte molto semplici e corrette dal punto di vista gastronomico, nella discussione gli Accademici hanno richiamato l'attenzione sui suggerimenti pratici e morali riguardanti: il comportamento da tenersi durante il convivio, le norme di galateo da osservare quando si vuole esprimere il gradimento all'ospite per l'invito ricevuto, la preparazione della tavola, l'ambientazione in quanto può influire sulla disponibilità alla conversazione e all'apprezzamento delle vivande. L'impegno dell'autrice di abbinare alcuni versi a ogni ricetta è stato apprezzato dal pubblico, dagli interlocutori e dallo stesso conduttore della serata, dottor Doriano Pignedoli, che hanno avuto modo di richiamare, tra l'altro, gli aspetti riguardanti lo "stile" che deve caratterizzare il nutrimento (di per sé necessario), rispettando le regole della gastronomia. Il numeroso pubblico ha seguito con interesse il dibattito, prolungatosi per oltre due ore, partecipando attivamente con quesiti all'autrice e agli interlocutori.

CARPI-CORREGGIO

ACCADEMIA E ROTARY

Due istituzioni lontane, ma in realtà molto vicine sia per identità dei membri che per spirito nell'affrontare le sfide della società, si sono ritrovate in una splendida serata estiva, all'insegna di piadine e grigliata di pesce alla romagnola.
Tutto questo è avvenuto a Correggio nella sede della società Carboni. Organizzatore della serata è stato Daniele Carboni in qualità di presidente del Rotary club Reggio Emilia Val di Secchia nonché Accademica di Carpi-Correggio. Ovviamente una volta avuta l'idea il Delegato Lauro Benetti ha raccolto la sfida e ha proceduto a organizzare la serata nei minimi dettagli. Quindi in una calda sera presso il nuovo stabilimento della società Carboni, in un ambiente rustico sotto un enorme pergolato, una decina di tavoli con oltre centoventi rotariani e Accademici. Da due enormi griglie scaturivano il fumo e l'effluvio del pesce dell'Adriatico, il tutto condito da una grande armonia, serenità e divertimento. Ha aperto questa splendida serata, servendo un menu insolito per la Pianura Padana, il padrone di casa Daniele che ha salutato gli ospiti.
Il Delegato Lauro Benetti ha illustrato la storia, lo scopo, le funzioni e gli obiettivi dell'Accademia. Con un sottofondo musicale quasi da discoteca e in un clima di amicizia e scambio reciproco tra rotariani e Accademici e amici dell'ospite, sono apparse e scivolate via in fretta sui tavoli sogliole alla griglia, calamari ripieni, spiedini di gamberi e l'immancabile piadina. Al termine della lunga "tirata" enogastronomica, oltre al dolce anch'esso di origine romagnola, si è presentato il "carriolino" dei gelati che ha distribuito coni a tutti gli astanti, accaldati ma soprattutto veramente lieti di aver potuto partecipare a una serata così gradevole e intrigante che per la sua peculiarità ha veramente toccato uno dei momenti più alti di convivialità tra le associazioni. È doveroso spendere due parole sul "maestro di cucina" che ha approntato una eccellente grigliata romagnola e cioè "Il Bikini", che dalla natia Riccione si sposta in tutta Italia con la sua allegra brigata per portare in giro, con professionalità assoluta, la cucina di pesce romagnola che, non possiamo esimerci dal dire, è stata sicuramente eccellente, nonostante il grande numero dei partecipanti.
A conclusione della serata durante i doverosi discorsi di saluto del presidente Carboni e del Delegato l'attenzione degli astanti è stata catturata dall'importante onorificenza che il Rotary club Reggio Emilia Val di Secchia ha ritenuto di elargire a Lauro Benetti, il "Paul Harris Yellow", onorificenza rotariana delle più ambite ed esclusive. A sua volta Lauro Benetti ha consegnato al presidente Carboni una sciabola da decapitazione lo champagne

CAMPOBASSO

CONCERTO DI ZAMPOGNE

Acuto e penetrante il suono, quasi assordante, delle zampogne prepotentemente invade i muti e chiusi spazi e rompe l'atmosfera rarefatta della chiesa che sa di antico. Andrea Di Fiore e Pasqualino Franciosa, giovani zampognari del "Circolo della zampogna di Scapoli", la cui presidentessa Antonietta Caccia ha organizzato l'incontro musicale, animano il concerto di musiche della tradizione molisana. Dalle note dell'antica "Pastorale" giunge una lucida commozione e suggestione e riemergono, vive, memorie lontane. Ci accoglie cordialmente un giovane e minuto parroco, don Giuseppe Graziano, insediatosi da poco, che si prodiga alacremente per la crescita spirituale e materiale della sua comunità. Dalla chiesa dell'Assunta inizia il percorso della riunione conviviale della Delegazione di Campobasso. Dal sagrato della chiesa il nutrito gruppo di Accademici si perde per i vicoli della "petrosa" Oratino, uno dei cento borghi italiani meglio conservati, fascino di una Italia nascosta. Le sue origini sono normanne. Dal "Loreti-

num" del XII secolo e dal "Ratino" del XV, si è giunti, probabilmente, a Oratino. Da dove derivi il nome non è dato sapere con certezza: forse dalla radice greca di "orao" si è arrivati a "Oratenus", ossia luogo visibile dappertutto". I muti vicoli, riscaldati da un tiepido sole, profumano di consumati ragù, di pane appena sfornato e di olio nuovo. Per una strana magia si rianimano: i massicci portoni delle botteghe si riaprono ed è un frenetico concerto di scalpellini, che pazientemente lavorano la preziosa pietra, e di sudati artigiani intenti alle loro quotidiane fatiche. È tutto un fermento, un brulicare, un vociare, un tripudio di suoni come accadeva, soprattutto tra il Seicento e l'Ottocento, grazie al mecenatismo dei duchi Giordano. Doratori, fabbri, maestri d'ascia, vetrai, pittori, poeti, musicisti e, in particolar modo, scalpellini, formatisi anche in ambienti napoletani e che hanno lasciato tracce nella Capitanata, nel Beneventano e nell'Abruzzo, hanno profuso la loro maestria di intagliatori per istoriare e cesellare balconi, portali e balaustre di dimore gentilizie e per decorare e indorare gli interni delle chiese. Non ci sono altri paesi del Molise che possano vantare una concentrazione così massiccia di "uomini virtuosi", come li definisce lo scrittore Dante Gentile Lorusso nel libro dedicato alla sua Oratino.

Raggiungiamo il ristorante "Olmicello". Ospite d'onore monsignor Brigantini, arcivescovo di Campobasso. I Simposiarchi, Laura Marone e Carlo Santaniello, insieme con Nicola Iafelice, proprietario del ristorante, hanno sapientemente organizzato un convivio i cui piatti sono stati tratti dal ricettario della signora Matilde, mamma di Nicola. Particolarmente apprezzato, tra le portate, lo spezzatino all'oratinese, una sorta di zuppetta, piatto che veniva servito, un tempo, nell'ambito dei festeggiamenti per le nozze (che duravano tre giorni) e passato poi alle tavole pasquali, ma viene comunque proposto, perché è un piatto delle feste. Altrettanto apprezzati il "macciocche", formaggio morbido di mucca, servito caldo con una casalinga confettura di arancia, gradita nota di modernità, e le patate cotte sotto la "coppa", il rudimentale forno di campagna, ancora oggi in uso, l'antenato della pentola a pressione. La coppa, capiente ruoto di ferro doppio, munito di manico, copre un altro ruoto, che contiene le pietanze da cuocere. Posata sulla "liscia", i mattoni caldissimi della base del camino, e cosparsa di brace ardente, consente una cottura uniforme, rendendo croccanti i cibi.

A sottolineare, inoltre, la genuinità degli ingredienti, quasi tutti provenienti da orti e fattorie della zona, la freschezza delle sfoglie per la pasta, pazientemente impastate e tirate a mano sottilmente, l'antico sapore dimenticato dei tipici dolci natalizi, profumati e fragranti. Da non trascurare, infine, la cordialità del ristoratore e di attenti e vivaci camerieri, nonché il calore accogliente del rustico luogo. (Elisabetta Guarino)

LA DELEGAZIONE DI MELBOURNE COMPIE VENT'ANNI

La prima riunione conviviale del 2010, celebrativa del ventesimo anniversario della Delegazione di Melbourne, è stata principalmente volta a commemorare il nostro Delegato onorario Luigi Di Santo, fondatore della Delegazione (la prima in Australia). Il luogo e il ristorante scelti per l'occasione ("Enoteca Sileno" e l'annesso ristorante enoteca vino bar) non potevano meglio rappresentare il "crogiuolo" dove la nostra Delegazione fu coniata, e il tema della vivande (cucina termolese) ricordava le origini del fondatore. La serata è stata organizzata in simbiosi dalla Vice-Delegata Santina Satomaggio e dal Delegato Miro Gjergja che, in veste di Simposiarca, ha coordinato la preparazione e lo svolgersi della cena. In apertura, il Delegato uscente Antonio Zeccola ha salutato tutti i conviviali e ha omaggiato gli Accademici decennali con dei bellissimi gadget dell'Accademia in ricordo del ventennale della Delegazione e di seguito ha eseguito il solenne passaggio della campana, augurando buon lavoro al nuovo Delegato. Durante la serata il Delegato Miro Gjergia ha avuto modo di ricordare Luigi Di Santo, colui che in Australia ha tanto dato perché il prodotto e la cucina regionale italiana fossero conosciuti e apprezzati. John Portelli, che ha partecipato alla serata con la sig.ra Rosemary Di Santo Portelli e famiglia, ha raccontato numerosi aneddoti raffiguranti il lungo e prezioso lavoro meticolosamente svolto da Luigi Di Santo. A fine serata la Vice-Delegata Santina Santomaggio ha presentato il libro "La cucina. The regional cooking of Italy" (libro attualmente reperibile anche nelle librerie in Australia), suscitando vivo interesse in tutti i presenti, in particolare in quelli parlanti solo lingua inglese.

CAMPOBASSO

ANTICA CAPONATA

Alla tavola della famiglia Paolino abbiamo gustato la caponata di "Aciniello", a Fossato Cupo. Appuntamento insolito per salutarsi prima delle vacanze estive, ospiti nel rigoglioso giardino di Antonio Paolino, figlio di Michele, conosciuto come "Aciniello", proprietario di una storica trattoria dove d'estate regnava indiscussa la caponata, piatto fresco e stuzzicante, da non confondere con l'omonima pietanza siciliana. Si tratta di una ricca insalata a base di taralli salati, bagnati con acqua e una spruzzata d'aceto, conditi con pomodori, "commarelle" (freschi e teneri ortaggi della famiglia dei cetrioli), peperoncini verdi dolci, acciughe salate, uova sode, sedano, origano e ottimo olio extra vergine d'oliva.

A completare il menu, abilmente approntato dalla signora Valentina Paolino, altri cibi "da osteria", sapidi e intriganti, tali da invogliare al consumo di vino rosso (come da tradizione campobassana offerto in brocche di ceramica, arricchito da fette di pesche e percoche), come nervetti, "mussille" (insalata di testina di vitello), formaggio fresco primo sale, prosciutto crudo nostrano e trippa. La conclusione è stata affidata a fresche e dolci fette di anguria. Un tuffo nel passato gastronomico della Campobasso di una volta, che ha deliziato i presenti.

Sapientemente gli Accademici Arturo Messere ed Enzo Nocera, membro del Centro Studi "Franco Marenghi", ci hanno illustrato storia e tradizione di questa leccornia campobassana. Data la situazione si è evitato di procedere a valutazione ufficiale: se si fosse votato sicuramente Antonio e Valentina, cui va tutto il ringraziamento della Delegazione di Campobasso, avrebbero ottenuto il massimo, con lode.

GENOVA

SULLA "NAVE ITALIA" NEL PORTO ANTICO

La riunione conviviale dedicata ai saluti che precedono le vacanze estive si è svolta al ristorante "Oltremodo", situato in maniera privilegiata al centro del Porto antico sulla "Nave Italia", in parte condivisa con l'Acquario di Genova e ancorata al molo dedicato a Fabrizio De André. Trattandosi di un locale che appartiene ai servizi di ristorazione Camst, sostanzialmente una catena di catering, si è mangiato, nella serata, in maniera congrua e quale doveva essere: un calice di Prosecco un po' tardivo, aspettando gli amici, una dignitosissima e sapida trancia di spada marinato al pompelmo rosa; tagliolini al nero di seppia con gamberi e zucchine di bellissimo e variegato aspetto, ma privi del nerbo che solo un buon impasto manuale con numerosi tuorli sa imprimere; una ben fatta frittura di totani, resa mista da un gambero, su purea di patate al (percepibile) profumo di limone; e, per finire, una piccola e un po' stucchevole bavarese al cioccolato bianco con salsa al caffè. In buona sostanza si è voluto tarare un posto che, nell'economia della città, è molto frequentato perché il luogo attira moltissimo e quindi andava conosciuto. A tutti era noto che il locale non è il tempio della cucina di uno chef di alto rango, conseguentemente, nella sua categoria, si può dire promosso a buon diritto. Va detto tuttavia che ci hanno disturbati il ritardo dell'aperitivo, il rumore provocato dall'intenso sciabordio dei piatti che veniva dalle cucine, gli schiamazzi degli avventori dalla parte opposta della poppa della nave e, sostanzialmente, l'assoluta mancanza di insonorizzazione del locale. La serata si è chiusa con la convenzionale chiosa culturale sul tema "L'arte del convivio" trattato, con la consueta accuratezza nell'esprimere nozioni apprese in ambito familiare, dalla professoressa Maria Elena Gallesio-Piuma; mentre il parere enogastronomico sulla riunione conviviale è stato espresso con criterio di avveduto sommelier dall'Accademico Renato Parodi, nella circostanza in veste di Simposiarca. Si è trattato di un incontro vissuto in un ambiente particolare: diretto da un gruppo iniziato da pioniere nel 1945, si è costituito in cooperativa basata su principi sociali e imprenditoriali diventando uno dei principali gruppi di ristorazione in Italia e gradualmente costruendo il proprio successo in ogni segmento di attività aziendale.

EUGANIA
BASSO PADOVANO

AD ARQUÀ PETRARCA

In un equilibrio di luce e buio il ristorante "Val Pomaro", sito nel borgo medievale di Arquà Petrarca, ha visto convenuti gli Accademici per rivisitare la cucina e la gastronomia dei Colli Euganei. Il menu, variegato mosaico di colori, aromi e sapori, comprendeva asparagi bianchi e frittata rognosa, risotto con asparagi verdi e guanciale, ravioli di zucca con pioppini e verde di Montegalda, maialino arrosto con contorno di "grèntani". Vini Pinot, Serprino, Cabernet e Moscato dei Colli Euganei. "Grèntano" è un dialettalismo che definisce la *Lactuca seriola*. Essa cresce nel Parco Colli e la sua raccolta è consentita per regolamento in quantità pari a 0,50 kg al dì a testa. Nella conviviale il Delegato Fracanzani ha presentato un nuovo Accademico, il prof. Todaro, già direttore dell'Orto botanico di Padova, il quale ci ha eruditi sulla flora dei nostri colli. Al termine del convivio il Delegato ha elogiato a nome di tutti lo staff di cucina per la sapiente capacità dimostrata nel proporre piatti di tradizione rivisitati con gusto moderno, omaggiandolo di una pergamena sulla quale sono disegnati i monumenti caratteristici delle cittadine che rientrano nel comprensorio della Delegazione. (Alberto Busso)

TERAMO

SUI MONTI DELLA LAGA

Dopo un lungo e tortuoso percorso tra boschi e paesini si arriva al ristorante "Il Pagliaio" di Pagliaroli, frazione di Cortino, sui monti della Laga. Si ha l'impressione di essere non a un convivio accademico ma a una riunione di famiglia. L'accoglienza all'interno del locale è familiare, cortese, affabile. Tecla, proprietaria nonché cuoca del ristorante, si aggira tra i tavoli sorridente, scambia parole con tutti; sembra di essere a casa tra amici, parenti, e non importa se il tempo passa.
Gino Galiffa, Simposiarca, spiega le motivazioni della scelta del locale e del menu suscitando applausi. Vengono serviti gli antipasti, semplici ma autentici, della casa, salumi della tradizione, stagionati, unitamente a un fagottino ripieno dei porcini della Laga: il menu infatti è quasi monotematico, i porcini la fanno da padroni, e sono un po' dappertutto. Negli gnocchi bicolori sono il solo condimento, nei ravioli al ripieno di ricotta, con la sfoglia stesa a mano, dallo spessore e consistenza giusti, sovrastano un sughetto di pomodoro profumato. L'arrosto di agnello, tipico della cucina di montagna, ha sapori ormai dimenticati e per contorno le classiche patate al forno e dei porcini interi, carnosi, caldi che vengono serviti in abbondanza e non sembrano mai troppi. Il dessert segue la tradizione con la classica pizza dolce, bagnata nell'alchermes, accompagnata a un croccante di noci e frutta di stagione. Per concludere questo specialissimo convivio, è stato servito un digestivo di produzione sempre artigianale, fatto con erbe locali, ma di digestivo non ce ne sarebbe stato bisogno, con una cucina a base di ingredienti e condimenti naturali. Prima della conclusione di una giornata quasi perfetta, il Delegato Marini ha ufficializzato l'ingresso del nuovo Accademico Roberto Di Febo che ha recensito una pubblicazione sulla pasta e presentato un nuovo Accademico, Mario Russo, da tempo presente alle varie attività della Delegazione. Alla signora Tecla, simpatica e grintosa chef del locale, sono stati dati i simboli della nostra Delegazione, unitamente a un affettuosissimo abbraccio da parte di tutti gli Accademici e ospiti. Ancora una volta, grazie a Gino Galiffa, grande "talent scout" della cucina teramana. (Roberto Ripani)

EUGANIA
BASSO PADOVANO

IL NOCINO DI SAN GIOVANNI

Gli antichi riti di un mondo contadino con il riemergere di strategie alimentari antidemoniache e antistregoniche sono

IL PRESIDENTE BALLARINI A NOVARA PER I 50 ANNI DELLA DELEGAZIONE

Una serata d'eccezione per la Delegazione di Novara che, nel 50° anno della sua fondazione (avvenuta nel 1960), ha visto la campana accademica passare dalle mani di Costantino Tromellini, che l'ha guidata da sempre, a quelle di Mario Tuccillo, che l'ha ricevuta nel segno della più affettuosa devozione al suo predecessore e con l'impegno d'una continuità nell'opera da lui fin qui condotta. Un evento di particolare importanza per Novara, sottolineato dalla straordinaria presenza dei vertici nazionali accademici - con il Presidente prof. Giovanni Ballarini, il Segretario nazionale dott. Paolo Petroni e la davvero inedita quanto significativa partecipazione di quasi tutti i Delegati del Piemonte, oltre che di autorevoli rappresentanze di Lombardia e di Liguria. Un onore che Novara ha ben meritato, grazie alla straordinaria personalità di Costantino Tromellini, e che diventa un augurio per la felice e fattiva prosecuzione dell'attività accademica nell'ambito della nostra provincia. Una tradizione di cultura, di valorizzazione dei principi propri della civiltà della tavola che è profondamente radicata e maturata in una terra che, da sempre, ha sue proprie eccellenze agroalimentari: prodotti unici nel campo gastronomico nazionale e non. Ed è proprio nel rispetto di questo insegnamento che la Delegazione di Novara da ormai oltre 50 anni si impegna a contribuire fattivamente - e con il concorso di tutti - all'adempimento dei compiti istituzionali dell'Accademia, volti allo studio del passato, alla conoscenza del presente, alla preparazione d'un futuro migliore.

Un sentimento questo così forte e sentito da tutti, da essere stato il leit motiv della serata ove, nel corso d'una cena di particolare pregio per la qualità delle vivande, la loro sapiente elaborazione a opera del prodigioso Paolo Viviani, chef dell'hotel "San Rocco" di Orta, ma, soprattutto, per il particolare accostamento di delicatezza e leggerezza dei sapori, è stata data una immagine vera e reale della terra novarese; una emblematica rappresentazione di quanto Novara sia e sappia e voglia continuare a essere terra "felix inter aquas" anche sotto l'aspetto della cultura gastronomica.

Un'esplosione di sapori, di fragranti squisitezze, di colori e di gioiosità cui gli Accademici novaresi hanno affidato, nel cinquantesimo della loro Delegazione, il compito di esprimere lo spirito della serata e l'impegno per il futuro.

stati rievocati in occasione della festa di San Giovanni Battista, il 24 giugno, a Chiavicone, frazione di Lozzo Atestino, ai piedi dei Colli Euganei, per iniziativa dell'Accademico Antonio Todaro, grande conoscitore ed esperto di botanica e di piante officinali, in collaborazione con l'Archivio di Stato di Rovigo che ha pubblicato un aureo libretto con la riproduzione di antiche stampe e documenti che la catalogazione di Linneo avrebbe poi codificato. Si è seguito così il filo rosso di quelle tracce, raccolte nel gran libro della memoria degli anziani che in cucina, seduti attorno alle braci del focolare, ricordavano i tempi buoni dei raccolti e quelli delle carestie, le disgrazie imposte dalla sorte, dalle fatture e dal malocchio, da streghe e da stregoni. La notte di San Giovanni è fra le più avvolte dal mistero ma gli abitanti di Chiavicone hanno voluto in questo passaggio da un giorno all'altro delimitare i bordi dei muretti, dei gradini, delle aie, degli stipiti delle porte con gusci di lumache riempite di olio e illuminate da uno stoppino, per proporre poi cibi a base di aglio, scalogno, cipolle, grano arrostito, lumache con lievito madre. Tutt'intorno ardevano i falò, si trituravano i grani di frumento, si raccoglieva la rugiada, si raccoglievano le noci per preparare il nocino e per allontanare il malocchio, si procedeva all'adozione di un albero di noci e con i fiori d'iperico, immersi nell'olio d'oliva, si iniziava la preparazione dell'olio rosso di San Giovanni dalle molteplici capacità terapeutiche. Mentre la notte procedeva è stato possibile osservare anche le lucciole che svolazzavano sui campi di grano. L'Archivio di Stato di Rovigo ha esposto una mostra di "Piante magiche e popolari". Alla fine della serata è stata offerta una frittata farcita con le erbe aromatiche di San Giovanni, nonché una serie di stuzzichini a base di noci e formaggi accompagnati da fette di pane di noci, preparato con il lievito madre e rinfrescato con la rugiada della notte di San Giovanni. Molte le erbe legate al culto di San Giovanni: l'iperico, l'aglio selvatico, l'artemisia, la lavanda, il rosmarino, la ruta, il ginepro, la valeriana, il prezzemolo. Ovviamente, oltre ai vini rossi e bianchi dei Colli Euganei, si è bevuto il nocino dell'anno precedente, preparato con il rito tradizionale.

FERMO

LE ERBE SPONTANEE

È la seconda volta che la Delegazione di Fermo struttura un convivio in collaborazione con Noris Rocchi, presidente della Accademia delle erbe spontanee, e in verità in entrambe le occasioni gli Accademici fermani ne sono usciti arricchiti. Questa volta il tema dell'evento erano "I semi ritrovati". C'è da dire che molti sono stati i prodotti dei campi portati all'attenzione e alla degustazione: taccole, asparagi, malva, carciofi, farina di ortica, erbette di stagione, tutti rigorosamente del territorio. Ma due in particolare sono stati gli attori principali della serata, se non altro per la loro originalità e per la curiosità che hanno suscitato in tutti i convitati: la roveja e la lippia. La roveja (*Pisum arvense*), detta anche rubiglio o corbello, è un piccolo pisello di colore marrone scuro o rossiccio o verde scuro; il sapore ricorda la fava. Un tempo era largamente diffusa in tutta la dorsale dei Monti Sibillini e utilizzata sicuramente anche a scopo foraggero. La sua coltivazione è stata oggi reintrodotta in piccoli appezzamenti e alcuni si trovano proprio nel Fermano. Si semina in primavera e si falcia a fine estate. La si trova anche in farina (la ricetta

più nota è la farrecchiata) ed è utilizzata tradizionalmente in polenta o zuppa. La lippia, detta anche limoncina, cedrina o erba luigia, è originaria del Sudamerica, in particolare Perù e Cile, ed è stata portata in Europa dagli spagnoli nel XVIII secolo per essere impiegata nell'industria profumiera. Le foglie fresche o essiccate servono per preparare infusi o liquori d'erbe, per insaporire olio, aceto o marmellate, macedonie, gelatine o gelati. La pianta ha proprietà terapeutiche: antinevralgiche, neurotoniche, stimolanti.

VALENCIA

NELLA RESIDENZA DEL CONSOLE

Cena di inizio estate celebrata nella residenza del nuovo console onorario italiano in Valencia, Adriano Carbone. Più che una cena, la padrona di casa ha organizzato una splendida festa con musica, grigliata e un magnifico buffet: bruschette; tortini di patate; tortini di formaggi; lasagne al pesto, tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia; melanzane ripiene; zucchine in scapece; caponata; peperoni gratinati; crostatine con pesche; torte al cioccolato. Vini spagnoli e limoncello della casa. Durante la serata sono state raccolte quote da destinare a favore di una scuola in India a Darjeeling. (Donata Volpi)

LATINA

VISITA A PONZA

Gli Accademici pontini sono ritornati, a distanza di un anno, nell'isola di Ponza per rivisitare il ristorante "Acqua Pazza", la cui insuperabile gastronomia aveva lasciato in loro un ricordo indelebile. L'occasione ha consentito di ammirare via mare le scenografiche vedute dell'isola accompagnati da una guida d'eccezione: l'Accademico Carlo Alberto Melegari, che frequentando Ponza da più di quarant'anni ha illustrato con dovizia di particolari le bellezze delle varie località e la storia dell'isola. Abitata dai Romani che vi avevano realizzato due porti, divenuta sotto i Borboni villaggio di pescatori con il trasferimento di alcuni abitanti da Procida, che le hanno conferito i colori delle facciate delle case, nel ricordo recente è passata da luogo di confino di illustri personaggi nel ventennio ad attrazione del turismo internazionale.
È inutile cercare il perché di questa malia che esercita l'isola sui suoi visitatori, basta affidarsi ai propri occhi stupiti nell'ammirare le varie tonalità del mare, il contrasto dei colori dal nero delle rocce laviche al bianco della pomice, al verde dei vigneti coltivati sfidando l'impervia natura. Il ristorante "Acqua Pazza" è ubicato sulla famosa piazzetta, punto d'incontro per tutti i proprietari dei lussuosi yacht ancorati nel porto sottostante. Fondato dai coniugi Gino Pesce e Patrizia Ronca nel 1989 ha acquistato una notorietà internazionale. Il loro segreto è nell'umiltà con cui esercitano l'attività, considerando la gastronomia come continua ricerca senza sentirsi mai arrivati. La varietà dei piatti che propongono si basa sulla cucina tipica isolana che utilizza come elementi il pescato, le verdure e i legumi di Ponza. Famosi sono gli spaghetti ai ricci di mare. Il menu offerto agli Accademici pontini ha confermato il livello eccellente già apprezzato l'anno precedente e il Delegato Benedetto Prandi, coadiuvato dal Vice Giangi

GLI ACCADEMICI DI CALTAGIRONE IN VISITA A MILITELLO

Avvalendosi della guida prestigiosa dello scrittore e storico dell'arte professor Salvatore Paolo Garufi, la Delegazione ha dedicato un'intera giornata alla visita di Militello in Val Catania, una della otto città del Val di Noto riconosciute dall'Unesco patrimonio dell'umanità, ma è molto di più che una città barocca: sono infatti ancora perfettamente leggibili i monumenti (Santa Maria la Vetere, la fontana della ninfa Zizza, il monastero dei Benedettini, la chiesa della Madonna della Catena) del suo periodo di maggior splendore, allorché, tra il XVI e il XVII secolo sotto il regno del principe Francesco Branciforte, Militello assunse il fasto di una corte europea. Oggi le sue magnifiche chiese e i suoi musei sono scrigno di tesori d'arte di maestri come Della Robbia, Sozzi, Paladini, Laurana, che danno la misura del vivace scambio di esperienze artistiche con il continente.
La ricca identità culturale di Militello trova un preciso riscontro nella sua tradizione gastronomica. Ottime le "cassatiddine", dolce di mandorle a più strati dal sapore ricco e armonioso, indice di una raffinata pasticciera. Anche la parmigiana a Militello ha una preparazione sontuosa: disposte le melanzane in un padella, si depositano a strati gli ingredienti, tra uno strato e l'altro un filo di uovo sbattuto. Poi sul fuoco a friggere sino a che non si arriva alla completa cottura e compattezza dei vari ingredienti che permetterà di girare la padella e scodellare su un grande piatto di portata lo sformato che, appena freddo, andrà tagliato a fette. Molte le ricette che hanno come base la mostarda di fico d'India alla quale è dedicata in ottobre un'importante sagra. Dopo la visita ai monumenti e ai musei, il pranzo al ristorante "U Pascià", a conduzione familiare, dove la bontà della cucina è comprovata dalla numerosa clientela. Il menu ha avuto il tono familiare del pranzo della domenica: ottimi antipasti di verdure, buoni formaggi e ricotta locale, lasagne di finocchio selvatico, carni varie alla brace, cannoli di ricotta. Dopo il pranzo è continuata la visita alla grandi chiese dedicate ai due santi patroni di Militello, Santa Maria della Stella e il SS. Salvatore; le due feste si celebrano a distanza di poche settimane l'una dall'altra e mettono in competizione gli abitanti dei due quartieri ma alla fine unico è il risultato, quello di una città che ama e difende la sua storia e le sue tradizioni, che fa di Militello in Val Catania un luogo autentico dove è ancora bello vivere. (Colomba Cicirata)

Chizzoni, ha donato con stima e simpatia ai titolari del ristorante il piatto dell'Accademia. Una nota a parte merita la qualità del vino che ha accompagnato le vivande. Trattasi del cosiddetto "Fieno" prodotto da uve bianche di due vitigni della specie biancolella e falanghina, che dopo un periodo di abbandono sono stati reimpiantati in località Punta Fieno a sud dell'isola. La loro particolare esposizione al sole garantisce un vino di speciale spessore e colore, dal sapore fruttato che si accompagna in maniera eccelsa ai piatti di mare.

MILANO DUOMO
E MILANO NAVIGLI

RICORDANDO PARINI

Già lo scorso anno la Delegazione Milano Duomo, insieme alla Delegazione Milano Navigli, aveva ricordato la figura di Alessandro Manzoni, ascoltando la recita di alcuni brani dei "Promessi sposi" e gustando nel contempo le ricette di cui si parlava nella pagine manzoniane; era stato un impegno apprezzato da tutti, ragion per cui si è pensato di ripetere l'esperimento celebrando un altro nome immortale della letteratura lombarda: Giuseppe Parini. Introdotti da Mauro Rossetto e superbamente recitati da Luca Redaelli, abbiamo ascoltato numerosi brani del Parini, di comprensione più difficile rispetto ai brani dei "Promessi sposi": da una parte poesia, dall'altra prosa, ma soprattutto un linguaggio e una costruzione del discorso ben diversi in quanto diverse erano le epoche in cui furono concepite le opere. Grande attenzione da parte dei numerosissimi ospiti e conseguente notevole successo, anche se capire quanto recitato risultava a volte arduo, soprattutto se paragonato alla scorrevole prosa manzoniana. Non da meno è stato il menu predisposto dalle Simposiarche Anna Mattioli e Marisa Zipoli, presso il "Mama Café" di via Caminadella che già ci aveva ospitato l'anno precedente.
Dopo un aperitivo in piedi con cartoccio di pesciolini di lago fritti, veniva servito un antipasto di trota marinata, quindi un risotto mantecato con filetti di pesce persico. Piatto forte della serata un manzo alla California con cipolline brasate, mentre la cena si è conclusa con frittelle di mele e amaretti nella cioccolata. Una serata non agevole da organizzare per le Simposiarche che hanno dovuto dapprima reperire le ricette, quindi verificarne la corretta preparazione sia in termini di procedimento che, ovviamente, di risultato finale. Un lavoro importante, comunque ampiamente apprezzato da Accademici e amici dell'Accademia. (Andrea Cesari de Maria)

VULTURE

A TAVOLA CON FEDERICO II

Si è tenuta una riunione conviviale per festeggiare l'ingresso nella Delegazione del neo-Accademico Donatello Giovani Papa. La riunione si è tenuta all'ora di pranzo, presso il ristorante "Novecento" di Melfi.
Il Vice-Delegato, Domenico Saraceno, ha presentato il neo-Accademico complimentandosi con lui. Donatello Giovanni Papa ha presentato e illustrato il volume "I ricettari di Federico II" da donare alla Biblioteca dell'Accademia. Il volume non è una semplice raccolta delle ricette dell'epoca federiciana (le ricette vi sono ma scritte nell'appendice del volume) ma un saggio storico che ne illustra la composizione e le caratteristiche.
Federico II è assai noto quale autore del volume "De arte venandi cum avibus" ma poco si conosce, invece, la sua attività di scrittore e di ispiratore di opere di altro genere. Alla sua brillante corte palermitana si era creata quella scuola di poesia che annoverava fra i suoi membri eruditi di molte regioni italiane e anche arabi. A loro si deve la stesura del "Liber de coquina", raccolta di ricette di alta cucina, immane lavoro la cui mente ispiratrice non poteva essere che quella dello stesso imperatore, al quale, fra le altre, si attribuisce una ricetta sulla preparazione dei cavoli: "ad caulles viridis secundum usum imperatoris". Il "Liber de coquina" è redatto con un vocabolario appropriato e scelto, con stile conciso ed essenziale.
Di esso si sono effettuate varie stesure e traduzioni in latino classico, in volgare e anche in arabo, con vari errori che, però, non ne hanno alterato il contenuto e il significato. Il libro è una evidente dimostrazione del tenore alimentare della classe alta, ma è anche un prova del livello culturale della corte del grande Federico. Ultimata la presentazione del volume si è passati al pranzo costituito da: tagliatelle al tartufo, maccheronata ai pomodorini Pachino, filetto di maiale con peperoni cruschi, patate al forno, dolci vari (crostate, gelati).

MILANO BRERA

UN CUOCO DI TALENTO

La riunione conviviale al ristorante "Pane ed Acqua" non ha deluso le aspettative dei fedelissimi presenti, come erano certi i Simposiarchi Francesco Taranto e Fabio Tombesi, purtroppo assente, quando hanno proposto un menu che aveva già nella descrizione elementi tentatori molto azzeccati. Tutto il menu appariva, prima di assaggiarlo, esteticamente perfetto. Francesco Passalacqua, cui compete la gestione del locale, è un cuoco giovane, di sane origini piemontesi e con molti talenti, come ormai si sono accorte anche le guide di rango. Si diverte con successo a interpretare, secondo la sua personalità, piatti attingendo a ingredienti di prima qualità, magari poco conosciuti perché soffocati dalle logiche commerciali o da nicchie microscopiche che sfuggono ai compratori frettolosi, che sono la maggioranza (per fortuna?).
Tra le rarità spiccano il vino chinato degustato con il dessert, il Gialloblu dei monti Lessini (giallo per lo zafferano), la taleggia di capra e le acciughe sott'olio portoghesi, molto dolci e ben sposate con gli altri ingredienti del piatto.

BARCELLONA

CENA D'ESTATE

Il Delegato Adolfo Valle, quale Simposiarca, ha presieduto la cena d'estate che, come è ormai tradizione, è stata tenuta presso il Reale club di tennis.
L'evento ha riunito gli Accademici e alcuni amici nell'impareggiabile quadro della terrazza del Club, dove è stata servita una cena iniziata con "tapas" di cucina, accompagnata da una selezione di vini bianchi e di cava catalani.
Successivamente, è stato servito un tradizionale "fideua", variante della "paella" su base di pasta sottile e combinazione di pesce e crostacei. È stato quindi presentato un arrosto di vitello, aromatizzato alla maniera mediterranea, accompagnato da vini della regione del Penedés. Per chiudere, semifreddo al caffè. Gli Accademici hanno applaudito la capacità di unire gastronomia avanzata e base tradizionale, propria dello chef del Club.

DEAR ACCADEMIA MEMBERS...

see page 3

CUISINE AND THE STATE OF THE NATION

Dear Academicians, Academy is a word that evokes a place of learning, study and excellence. The word comes from the name of the gardens dedicated to the hero *Academo*, or *Ecademo*, a sort of gymnasium for training and developing the body, before it came to refer to a school for training the mind. It was a public area conceded to the teacher Plato to instruct an elite group of students, among them Aristotle, who spent twenty years of his life there, first as a student, then as an assistant and finally as a teacher himself. "To teach" is not really an appropriate verb for the true meaning of Academy in that it evokes a bureaucratic method of transferring knowledge, while in the true Academy both the teacher, his assistants (as we would call them today) and the students sought to gain knowledge together, using a method with a name all its own, *sunphilosophein*, first coined by Aristotle, which soon mutated into the more commonly known term *symposium*.
The spirit of the original Academy and of every successive Academy (such as ours) is not merely about transmitting existing knowledge imposed irrefutably from above, but rather is a continuous and shared search (with a very different method from that which today is attributed to the term "academician" also used in a pejorative sense for to refer to a knowledge that is both fossilized and hardly, if at all useful).
To paraphrase one of Plato's notions (or that of one of his disciples) academic knowledge cannot be transmitted, but only continually constructed or reconstructed, and that like a flame, to must first be born and communicated after a long period of discussion of the subject, and once born must be able to feed itself. An academic discussion must employ friendly rebuttals, non-hostile questions and answers, opinions examined without prejudice and evaluated with deliberate reflection, all in a pleasant environment, like the first Academy beneath the trees of the park of *Academo* (which according to tradition were Plane trees). A discussion in our Academy has its reference point in the conviviality of the table and in the pleasantness of the symposium.
The original Academy was not only concerned with ideas but also with concrete problems, both general and practical: among them, the concept of pleasure. Our Academy must research a great variety of subjects. Research and life are two concepts that must always be closely joined in order to avoid falling into sclerotization, which has led to the death of other academies with noble pasts.
Is Italian cuisine in crisis? Or are the values that distinguish it in crisis? Or perhaps we cannot manage to comprehend the new values that are replacing the old ones during the continuous process of social change and evolution which is occurring independent of our sensibilities, habits, opinions and above all our tastes? Remember La Rochfoucauld's affirmation: "Our self esteem tolerates the condemnation of our tastes better than that of our opinions".
These words have never been truer than they are today; this broad and distinguished theme and its consequences are of vital importance for our society. A subject that can more easily be confronted and academically debated in the last century and a half concerns the changing relationships between cuisine and the processes that unfolded during Italian unification and especially the transformation of the Italian state.
Cuisine and the state of the nation are two important issues that have many and varied regional and historic roots, but which also have a social impact, especially in terms of the radical economic evolution of our country, and consequently on our nutrition and cuisine. The fact that the latter is a "mirror of a society" is borne out by historic, literary, sociological testimony.
The emerging middle class undoubtedly observed the relationship between cuisine and the evolution of society during the century from 1860 to 1960. It also played a part in the interpretation of cultural trends, and it was in this environment that our Academy was founded and developed.
In the last half-century many things have changed and will continue to change with a speed that seems ever faster. We have witnessed the participation of new social classes and cultures in the world of gastronomy in a social condition that is both complex and delicate and which requires our Academy to remain faithful to its mission of studying the culture and civilization of the table.

GIOVANNI BALLARINI

EDITORIAL

THE CUISINE OF THE THREE PS

see page 5

Once upon a time Italian cuisine was defined abroad as the "cuisine of the three Ps: Pasta, Pizza, and Pomodoro (tomato)". Fortunately thanks to our able chefs, today that definition belongs to the past. Alas, the same cannot be said for some other noble culinary traditions in Italy, which are often abused by improvised restaurants. Typical examples are Chinese restaurants, which in the

majority of cases offer a poor imitation of the authentic cuisine of the former Celestial Empire.

STREET FOOD OF PALERMO
see page 6

Vincenzo Barruso, professor of the Cultural Anthropology of Nutrition at the School of Nutritional Science at the University of Palermo, accepted the Caltanisseta Delegation's invitation and he entertained and enlightened the Academicians with an erudite presentation entitled *Street Food: the Art of Communication*. He reports that since ancient times the lower classes spent a large part of their day out of doors and were accustomed to eating food purchased from street vendors and small shops.

UNDISCOVERED NAPLES
see page 8

Neapolitan cuisine is rich in simple and tasty recipes, created through centuries of experience and care in the kitchens of rich and poor alike, by people of great imagination. Massimo Pisani, Naples-Capri Delegate, lists some of these dishes and suggests how to combine them as well as how to prepare them.

SPAGHETTI IN A CAN
see page 10

Virginia Academician Marino de Medici tells the story of an entrepreneurial Italian chef who emigrated to the United States at the end of the 19th Century. His name was Ettore Boiardi, which transliterated to Hector Boyardee, and he is still famous today for having invented canned spaghetti. His spaghetti in a can was an essential part of military rations during World War II, and it also served to feed many a hungry family. It is still a favorite among American children.

ITALIAN ON THE MENU
see page 12

Milan Academician Livio Cerini di Castegnate describes the rebellion against the use of French in our menus, and the effort to find appropriate Italian terminology to replace it. King Victor Emmanuel III issued a royal request to the *Accademia della Crusca* to find a solution which led to a great debate among the intellectuals of the day.

BEWARE OF ANISAKIS
see page 13

Sergio Corbino, Sorrento Delegate, warns us to beware of an insidious parasite that lurks in meat and fish. All species of fish, especially bluefish, are vulnerable to the *Anisakis* worm. When consumed by humans, the parasite can cause potentially severe gastroenterological problems.

THE SOLDIER'S BREAD
see page 15

Roberto Gabarino, a bread maker at one of the oldest bakeries in Asti, has rediscovered an old Piedmontese recipe for a bread that served as a complete meal for the Savoy troops during their campaigns. A dough made of flour, nuts, anchovies, pepper, water and oil, shaped into long or round loaves, rendered a bread that was both tasty and nutritious.

CITRONED LEMON FROM PIETRASANTA
see page 17

The fascinating world of citrus fruits dates back 4,000 years. Their cultivation began in a geographical area that spanned India and the Far East, and spread to Greece around the third century A.D. We have evidence of *pomelo* (a relative of grapefruit) and citron plants. The citroned lemon from Pietrasanta is the result of the grafting of lemon trees with the citron plant.

DINNER WITH THE ANGELS
see page 19

Illegio, a small community in the Carnic Alps with several hundred inhabitants has for several years organized an art exhibit that is well known even abroad. This year the theme of the exhibit is *Angels: Invisible Faces*. The Udine Delegation organized a visit to the exhibit that culminated with a meal following the principles of Carnic cuisine.

SARDINIAN BREAD
see page 20

The *Accademia* Library has a section dedicated to bread that contains many books concerning the history, techniques, and recipes for this universal food that has graced the tables of rich and poor alike in all places and in all eras. The volume *Bread: Traditions and Perspectives of Sardinian Bread Making* (Illisso, 2005) was born from the principle of preserving the techniques of traditional bread making.

MOLISAN CORN
see page 22

Campobasso Academician Enzo Nocera reports on an early 19th Century study by Joachim Murat in which he speaks of *granone* (the big grain), or corn whose cultivation in Molise became so widespread as to overtake the cultivation of wheat.

THE FIFTH SENSE
see page 23

Rome Academician Donato Pasquariello comments on a recent news report about the "fifth sense" universally known as *umami* which

was discovered and isolated in 1908 by a Japanese chemistry professor at the University of Tokyo.

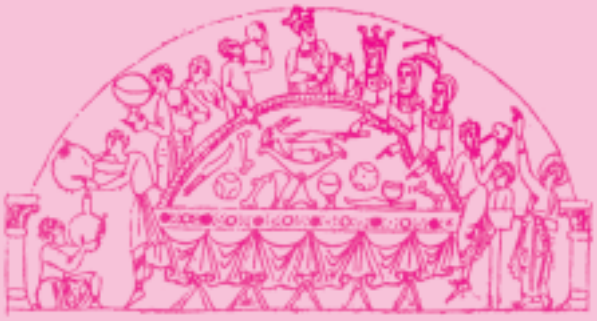
TASTING A MUSEUM
see page 25

Francesco Ricciardi, Academician of Roma-Eur, reports on the book *The Flavor of Art: a Gastronomic Guide to the Museums of the Sforza Castle in Milan*. This useful and easy to read guide by Andrea Parin and Francesca Tasso was developed to help visitors to the Castle Museums appreciate not only the artistic merits of the works on display but also their gastronomic significance.

FUTURISM IN VENICE
see page 27

Venice, July 8, 1910: the Futurism movement drops 800,000 accusatory and provocative leaflets from the Clock Tower in St. Marks square. Led by Laura Ghittino Courir, the Venice Delegation commemorated the event with a dinner that revoked the "Aerial Banquet" that took place in Bologna in 1931.

Translators
NICOLA LEA FURLAN
DONALD J. CLARK
Summarized
FEDERICA GUERCIOTTI



NEWS *see page 30*

Special and unusual news about events in the food world such as fairs, shows, competitions, prizes, conventions etc. "News" is a section detailing special happenings connected with the world of good eating and drinking and summarises interesting articles from the gastronomic press.

LIFE IN THE ACCADEMIA
see page 33

This section covers the Accademia's activities in Italy and abroad and lists all restaurant visits by Accademia members and their reports. The latter includes the different courses served, dishes chosen, wines etc. together with any special features of the restaurant including address, prices, opening days, parking facilities and so on.

LIST OF ACCADEMIA MEMBERS
see page 60
This section updates the Accademia's grey booklet by providing information about new Accademia members and any changes to the Italian and foreign Delegations.

NEWS FROM THE DELEGATIONS
see page 63

This heading covers the activities other than restaurant outings of the Accademia Delegations in Italy and abroad such as meetings, conferences, conventions relating to the world of gastronomy.

CIVILTÀ DELLA TAVOLA
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

OTTOBRE 2010 / N. 220

DIRETTORE
GIOVANNI BALLARINI

DIRETTORE RESPONSABILE
GIANNI FRANCESCHI

VICEDIRETTORE E DIRETTORE ARTISTICO
FRANCESCO RICCIARDI

SEGRETERIA DI REDAZIONE
TILDE MATTIELLO

COORDINAMENTO REDAZIONALE
SILVIA DE LORENZO

IMPAGINAZIONE
MARIA TERESA PASQUALI

IN QUESTO NUMERO SCRITTI E RICETTE DI
Pietro Adami, Anonimo reggiano, Marco Gavio Apicio, Giancarlo Burri, Giovanni Canelli, Franco Ceciarelli, Livio Cerini di Castegnate, Andrea Cesari de Maria, Colomba Cicirata, Monica Cofone, Sergio Corbino, Michela Dal Borgo, Cristoforo da Messisbugo, Silvia De Lorenzo, Marino de Medici, Costanzo Felici, Paolo Ferraro, Lorena Gallina, Gabriele Gasparro, Francesco Gaudenzio, Laura Ghittino Courir, Donatella Lippi, Renzo Mattioni, Cinzia Militello, Francesco Montagnese, Marco Nese, Enzo Nocera, Donato Pasquariello, Alfredo Pelle, Franco Piccinelli, Massimo Pisani, Petronio Petrone, Francesco Ricciardi, Arturo Zamorani.

❖ ❖ ❖

EDITORE
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
VIA NAPO TORRIANI 31 - 20124 MILANO
TEL. 02 66987018 - FAX 02 66987008
presidenza@accademia1953.it
segreteria@accademia1953.it
www.accademia1953.it

DIREZIONE E REDAZIONE
VIA CASALE TOR DI QUINTO 1 - 00191 ROMA
TEL. 06 3336102 - FAX 06 3336102
redazione@accademia1953.it

❖ ❖ ❖

PERIODICO MENSILE
REGISTRATO PRESSO IL TRIBUNALE DI MILANO
IL 29-5-1956 CON IL N. 4049
SPEDIZIONE IN ABB. POSTALE 45%

QUOTA ASSOCIATIVA BASE INDIVISIBILE
€ 130,00, DI CUI AI SOLI FINI POSTALI € 50
PER L'INVIO IN ABBONAMENTO DELLA RIVISTA

REALIZZAZIONE EDITORIALE
STUDIO RICCIARDI & ASSOCIATI SRL
VIA DEL CASALE DI TOR DI QUINTO 1 ROMA

STAMPA
GRAFICA GIORGETTI SRL,
VIA DI CERVARA 10, ROMA

SPEDIZIONE
S.G.S., VIA MENALCA 23, ROMA

CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Giovanni Ballarini, Presidente e legale rappresentante dell'Accademia e, come tale, titolare del trattamento dei dati, comunica agli associati che il sistema informativo è conforme al **D.Lgs. 27 giugno 2003, n.196 "Testo unico delle disposizioni in materia di protezione dei dati personali"**. Il trattamento dei dati degli Accademici si svolge, pertanto nel rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto della protezione dei dati personali e sensibili.

USPI Rivista associata all'Unione Stampa Periodica Italiana